

## HK884400FS

Udhëzimet për përdorim

Ръководство за  
употреба

Használati útmutató

Інструкція

Vatër qeramike xhami  
me induksion

Стъклокерамична  
индукционна плоча

Indukciós  
üvegkerámia főzőlap

Склокерамична  
індукційна  
варильна поверхня

Faleminderit që keni zgjedhur një nga produktet tona me cilësi të lartë.

Për të siguruar efektshmëri optimale dhe të vazhdueshme me pajisjen tuaj shtëpiake ju lutemi lexoni me kujdes këtë manual udhëzimi. Ai do t'ju mundësojë që të kontrolloni të gjitha proceset në mënyrë të përkryer dhe të efektshme. Për t'iu referuar këtij manuali sa herë që keni nevojë, ne ju rekomandojmë ta mbani atë në një vend të sigurt. Dhe ju lutemi kalojeni atë te çdo pronar i ardhshëm i pajisjes shtëpiake.

Ne ju urojmë shumë kënaqësi me pajisjen tuaj të re shtëpiake.

## PËRMBAJTJA

<b>TË DHËNA PËR SIGURINË</b>	2	STOP+GO	10
<b>UDHËZIME PËR INSTALIMIN</b>	4	Bllokimi	10
<b>PËRSHKRIM I PRODUKTIT</b>	6	Bllokimi për fëmijët	11
<b>UDHËZIME PËR PËRDORIMIN</b>	8	Aktivizimi dhe çaktivizimi i tingujve	11
Ndezur dhe Fikur	8	<b>UDHËZIME DHE KËSHILLA TË NEVOJSHME</b>	11
Fikja automatike	8	<b>KUJDESI DHE PASTRIMI</b>	13
Zgjedhja e gjuhës	9	<b>SI TË VEPROJMË NËSE...</b>	14
Përzgjedhja e nxehtësisë	9	<b>PROBLEME QË LIDHEN ME MJEDISIN</b>	15
Nxehja automatike	9	Materiali ambalazhues	15
Ndezja dhe fikja e Power Boost	9		
Përdorimi i Kohëmatësit	10		

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.



### TË DHËNA PËR SIGURINË



Lexoni me kujdes këtë manual para instalimit dhe përdorimit të pajisjes. Kjo është në interes të sigurisë suaj dhe për të siguruar funksionimin e duhur. Mbajini këto udhëzime dhe sigurohuni që të jenë me pajisjen kur ajo zhvendoset ose shitet. Të gjithë personat që përdorin pajisjen duhet të dinë plotësisht për funksionimin e saj dhe veçoritë e sigurisë.

### Siguria e përgjithshme



#### PARALAJMËRIM

Personat (duke përfshirë fëmijët) me aftësi fizike, ndjesore dhe mendore të kufizuara ose me mungesë përvojë dhe njohurish nuk duhet ta përdorin pajisjen. Këta njerëz duhet të jenë nën mbikëqyrje ose të udhëzohen për përdorimin e pajisjes, nga një person përgjegjës për sigurinë e tyre.

### Siguria e fëmijëve

- Vetëm të rriturit mund ta përdorin këtë pajisje. Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'iu siguruar që të mos luajnë me pajisjen.
- Mbajini të gjitha materialet e paketimit larg fëmijëve. Ka rrezik asfiksioni.

- Mbajini fëmijët larg pajisjes gjatë kohës që është e ndezur.



### PARALAJMËRIM

Aktivizoni mekanizmin e sigurisë së fëmijëve për të parandaluar fëmijët e vegjël dhe kafshët shtëpiake të aktivizojnë pajisjen aksidentalisht.

## Siguria gjatë funksionimit

- Hiqni çdo paketim, ngjitëse dhe shtresa mbrojtëse nga pajisja para përdorimit të parë.
- Fikini në "off" zonat e gatimit pas çdo përdorimi.
- Ka rrezik djegieje! Mos vendosni sende metalike, për shembull takëse ose kapakë tenxheresh mbi sipërfaqen e gatimit, pasi mund të nxehen shumë.
- Përdoruesit me stimulues kardiak të implantuar, duhet ta mbajnë trupin minimalisht 30 cm larg zonave të gatimit me induksion ndërsa janë të ndezura.



### PARALAJMËRIM

**Rrezik zjarri!** Yndyra dhe vajrat e tejnxehur marrin flakë shumë shpejt.

## Përdorimi i saktë

- Mbikëqyreni gjithmonë pajisjen gjatë punës.
- Përdoreni pajisjen vetëm për qëllime gatimi!
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune apo mbështetëse.
- Mos i mbani enët e nxehta mbi panelin e kontrollit, për të shmangur dëmtime të pjesëve elektronike.
- Mos vendosni lëngje dhe materiale që marrin flakë shpejt ose objekte që shkrijnë (prej plastike ose alumini) mbi ose pranë pajisjes.
- Bëni kujdes kur lidhni pajisjen në prizat pranë saj. Mos lini kabllot elektrike të prekin pajisjen ose enët e nxehta. Mos lini të koklaviten kabllot elektrike.

## Si të shmangni një dëmtim në pajisje

- Nëse objektet ose enët bien mbi xhamin qeramik, sipërfaqja mund të dëmtohet.
- Enët prej çeliku të derdhur, alumini të derdhur ose me bazament të dëmtuar mund të gërvishtin xhamin qeramik nëse i lëvizni ato mbi sipërfaqe.
- Mos vini mbi pllakën e nxehtë enë bosh, për të shmangur dëmtime të enës dhe xhamit qeramik.
- Mos i përdorni zonat e gatimit me enë bosh ose pa enë sipër.
- Mos mbulonni asnjë pjesë të pajisjes me letër alumini.
- Mos vendosni enë të nxehta mbi ekran, madje as kur pajisja është e fikur. Ka rrezik çngjyrosjeje dhe dëmtimi të ekranit. Kur mbi ekran është vendosur një enë, do të dëgjohet një tingull lajmëruës.
- Mos mbulonni hapësirën e ventilimit prej 5 mm midis sipërfaqes së gatimit dhe pjesës ballore të njësisë nën të.



### PARALAJMËRIM

**Nëse ka ndonjë plasaritje mbi sipërfaqe, shkëputeni pajisjen nga korrenti për të shmangur goditjet elektrike.**

## UDHËZIME PËR INSTALIMIN



**Përpara instalimit**, shënoni numrin e serisë (Ser. Nr.) nga etiketa e parametrave. **Etiketa e parametrave të pajisjes ndodhet në pjesën e saj të poshtme.**

Modell HK884400FS	Prod.Nr. 949 593 309 01
Typ 58 GBD C3 AU	220-240 V 50-60-Hz Induction 7.4 kW
Made in Germany	Ser.Nr. .... 7.4 kW
AEG-ELECTROLUX	CE

### Udhëzime për Sigurinë



#### PARALAJMËRIM

Duhet t'i lexoni ato!

Sigurohuni që pajisja të mos jetë dëmtuar nga transportimi. Mos e lidhni pajisjen nëse është e dëmtuar. Nëse është e nevojshme, flisni me shitësin.

Vetëm një teknik i autorizuar shërbimi mund ta instalojë, ta lidhë ose ta riparojë këtë pajisje. Përdorni vetëm pjesë këmbimi origjinale.

Pajisjet inkaso përdorini vetëm pasi ta kenë montuar pajisjen siç duhet në njësitë inkaso dhe në planin e punës, sipas standardeve në fuqi.

Mos i ndryshoni specifikimet e mos e modifikoni këtë produkt. Rrezik plagosjeje dhe dëmtimi të pajisjes.

Ndiqni plotësisht ligjet, rregulloret, direktivat dhe standardet në fuqi të vendit ku do të përdorni pajisjen (normat e sigurisë, normat e riciklimit, rregullat e sigurisë elektrike, etj.)!

Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera!

Instaloni mbrojtjen kundër goditjeve elektrike, si për shembull, montoni sirtarët vetëm me një bazament mbrojtës nën pajisje!

Ruajini sipërfaqet e çara të planit të punës kundër lagështirës, me një izolues të mirë!

Fiksojeni pajisjen me planin e punës pa lënë asnjë hapësirë, me një mjet të saktë!

Mbroni bazamentin e pajisjes nga avulli dhe lagështia e krijuar, p.sh. nga enëlarësja ose furra!

Mos e instaloni pajisjen prapë dyerve ose nën dritare! Nëse nuk veproni kështu, enët e nxehta mund të bien nga vatra kur hapni dyert apo dritaret.



#### PARALAJMËRIM

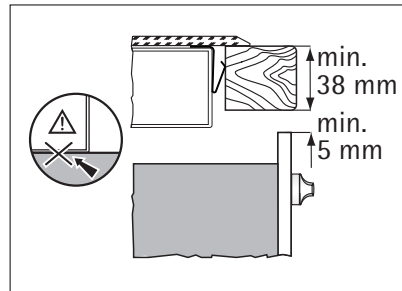
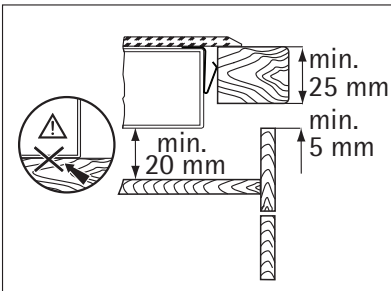
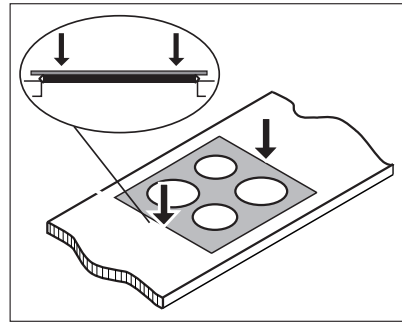
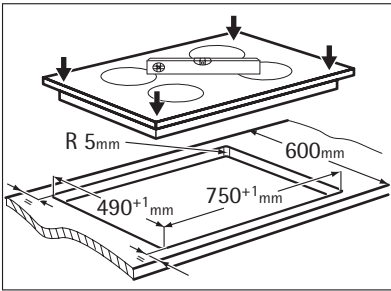
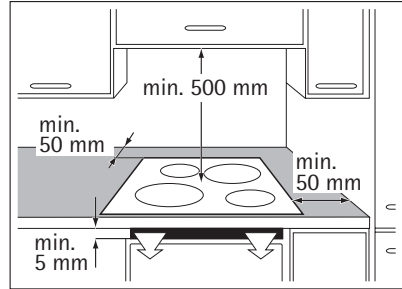
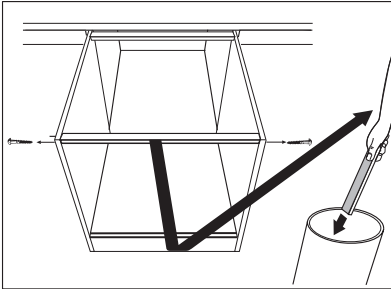
Rrezik dëmtimi nga korrenti elektrik. Ndiqini me kujdes udhëzimet për lidhjet elektrike.

- Në kontaktet elektrike të pajisjes kalon rrymë.
- Hiqni tensionin nga kontaktet elektrike të pajisjes.
- Instalojini ato saktë për të dhënë një mbrojtje kundër goditjes elektrike.
- Prizat i liruara ose të pasakta si dhe lidhjet e spinës mund të shkaktojnë nxehtjen e kontakteve elektrike.
- Një elektricist i kualifikuar duhet të kryejë lidhjet në mënyrë të saktë.
- Përdorni një morsetë shtrënguese tek kablli.
- Përdorni kabllin e duhur elektrik të tipit H05BB-F Tmax 90°C (ose më e lartë) për një lidhje mono-fazë ose dy-fazore.
- Zëvendësoni kabllin e dëmtuar të ushqimit me një kabëll të posaçëm (type H05BB-F Tmax 90°C; ose më e lartë). Kontaktoni Qendrën lokale të Shërbimit.

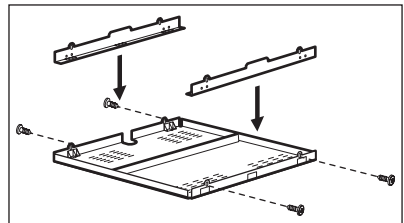
Pajisja duhet të ketë instalimin elektrik të tillë që t'ju lejojë ta shkëpusni pajisjen nga ushqimi elektrik në të gjithë polet me një zgavër kontakti prej minimalisht 3 mm.

Duhet të dispononi pajime të sakta izoluese: Çelësa mbrojtës, siguresa (siguresa tip vidhash të hequra nga pronari), çelësa tokëzues dhe kontaktorë.

## Montimi

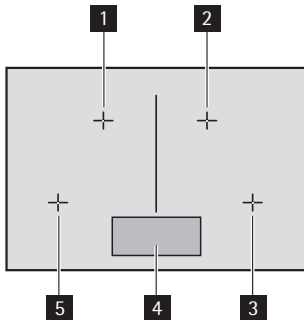


Nëse përdorni një kuti mbrojtëse (pajisje ndihmëse shtesë), hapësira e përparme e ventilimit prej 5 mm dhe bazamenti mbrojtës direkt poshtë pajisjes nuk janë të domosdoshme.



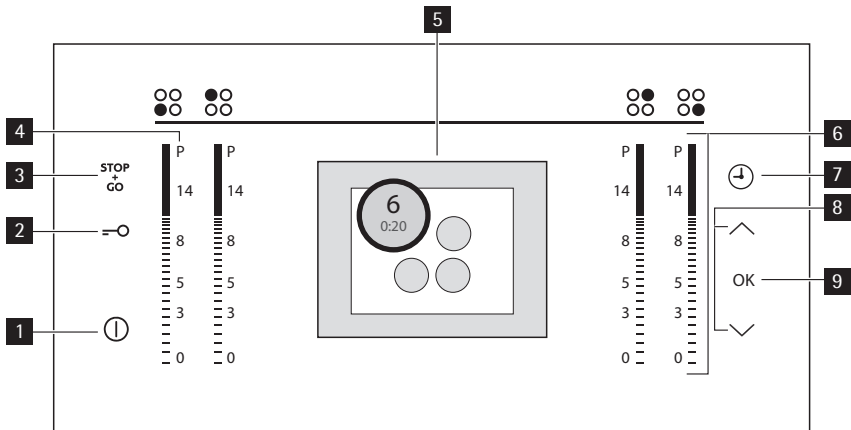
## PËRSHKRIM I PRODUKTIT

### Sipërfaqja e gatimit





- 1** Zonë gatimi me induksion 2300W, me funksion Fuqie 3200W
- 2** Zonë gatimi me induksion 2300W, me funksion Fuqie 3200W
- 3** Zonë gatimi me induksion 2300W, me funksion Fuqie 3200W
- 4** Paneli i kontrollit
- 5** Zonë gatimi me induksion 2300W, me funksion Fuqie 3200W

### Paneli i kontrollit



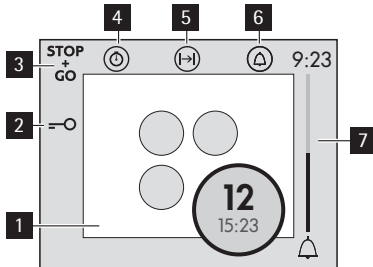
Përdorni fushat me sensor për të vënë në funksionim pajisjen. Treguesit, ekranet dhe sinjalet akustike tregojnë se cilat funksione janë aktive.


	fusha ndjesore	funksioni
<b>1</b>	①	ndez dhe fik vatrën
<b>2</b>	kyçi	ndez dhe fik bllokimin e komandave ose bllokimin e fëmijëve
<b>3</b>	STOP + GO	ndez dhe fik STOP+GO
<b>4</b>	<b>P</b>	aktivizon Power Boost
<b>5</b>	ekrani	tregon funksionet aktive

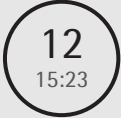




	fusha ndjesore	funksioni
6	fusha e kontrollit	për të vendosur përzgjedhjen e nxehtësisë
7		zgjedh kohëmatësin ( Automatic Counter , Power-off timer , Minute Minder )
8		zgjedh përzgjedhjet
9	OK	konfirmon përzgjedhjen



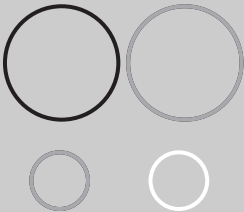
## Ekran

Mesazhet në ekran dhe tingujt ju tregojnë se cilat funksione janë aktive.



- 1 Zonat e gatimit
- 2 Bllokimi i butonave është aktiv
- 3 funksioni  është aktiv
- 4 Automatic Counter
- 5 Power-off timer
- 6 Minute Minder
- 7 treguesi Minute Minder

Zona e gatimit në ekran	Përshkrimi
	Zona e gatimit është në përdorim. Lart: përzgjedhja e nxehtësisë, poshtë: kohëmatësi.
	funksioni Keep Warm / Stop+Go është aktiv
	Power Boost është aktiv.
	Power Boost është në punë e sipër
	Rregullimi i zonës së gatimit

Zona e gatimit në ekran	Përshkrimi
	Nuk ka enë mbi zonën e gatimit
	Funksioni i nxehtjes automatike është në proces
	<b>OptiHeat Control</b> . Zona e gatimit është e fikur. Përmasat dhe ngjyrat tregojnë <b>nxehtësinë e mbetur</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>• E kuqe e madhe - ende në proces gatimi</li> <li>• E kuqe e ndezur e madhe - duke e mbajtur ngrohtë</li> <li>• E kuqe e ndezur e vogël - ende e nxehtë</li> <li>• E bardhë e vogël - zona e gatimit është e ftohtë</li> </ul>

## Nxehtësi e mbetur




### PARALAJMËRIM

Pas një sesioni gatimi, zona e gatimit është ende e nxehtë. Rrezik djegieje!

Zonat e gatimit me induksion lëshojnë nxehtësinë e nevojshme për gatimin e drejtpërdrejtë në bazamentin e enës. Qelqi qeramik nxehet nga nxehtësia e mbetur e enës.

## UDHËZIME PËR PËRDORIMIN

### Ndezur dhe Fikur

Prekni  për 1 sekondë për të ndezur apo fikur pajisjen.

### Fikja automatike

#### Funksioni e ndalon vatrën automatikisht nëse:

- të gjitha zonat e gatimit janë të fikura.
- nuk keni vendosur përzgjedhjen e nxehtësisë pasi keni ndezur vatrën.
- keni mbuluar një fushë ndjesore me një objekt (tavë, copë, etj.) për më shumë se 10 sekonda. Tingulli vazhdon deri në momentin kur hiqet ena.
- vatra nxehet shumë (p.sh. kur është vënë në tenxhere të ziejë). Përpara se ta përdorni vatrën sërish, zona e gatimit duhet të jetë e ftohtë.
- po përdorni një enë të pasaktë. ? ndizet dhe pas 2 minutash, zona e gatimit ndalon automatikisht.
- nuk ndaloni një zonë gatimi e nuk ndryshoni përzgjedhjen e nxehtësisë. Pas pak kohësh vatra ndalon. Shihni tabelën.



## Kohët e Fikjes Automatike

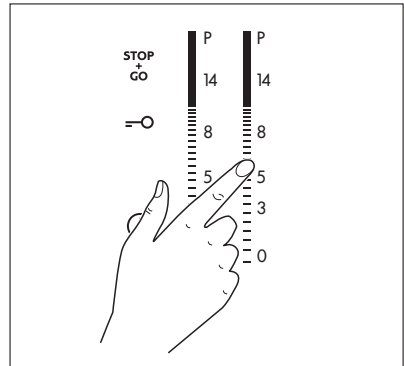
Përzgjedhja e nxehtësisë	1-3	4-6	7-8	9-14
Ndalon pas	6 orësh	5 orësh	4 orësh	1.5 orësh

## Zgjedhja e gjuhës

Për të ndryshuar gjuhën, ndizeni pajisjen me ① e më pas prekni **OK**. Zgjidhni me shigjeta menynë e gjuhës. Prekni **OK** për të konfirmuar. Ekran tregon listën e gjuhëve. Prekni  $\wedge$  ose  $\vee$  për të vendosur gjuhën. Prekni **OK** për të konfirmuar.

## Përzgjedhja e nxehtësisë

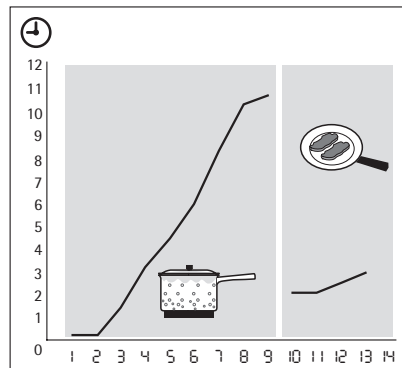
Prekni fushën e komandave të përzgjedhja e nxehtësisë. Lëvizni sipër ose poshtë, nëse është e nevojshme. Mos e lëshoni përpara se të keni zgjedhur një përzgjedhje të saktë nxehtësie. Në ekran shfaqet përzgjedhja e nxehtësisë dhe kohëmatësi fillon punën.



## Nxehta automatike

Funksioni i ngrohjes automatike regjistron përzgjedhjen më të lartë të ngrohjes (jo **P**) për ca kohë, e më pas e ul në nivelin e nevojshëm.

Për të aktivizuar funksionin, prekni simbolin **P** dhe më pas zgjidhni përzgjedhjen e nevojshme të nxehtësisë. **A** ndizet kur zona e gatimit punon me përzgjedhjen më të lartë të nxehtësisë. Për të ndaluar funksionin, ndryshoni përzgjedhjen e nxehtësisë.



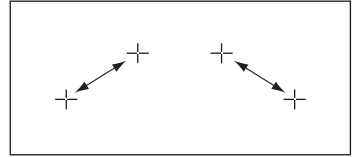
## Ndezja dhe fikja e Power Boost

Power Boost u shton më shumë fuqi zonave të gatimit me induksion. Power Boost aktivizohet për 10 minuta maksimumi. Pas kësaj, zona e gatimit me induksion kalon sërish automatikisht në përzgjedhjen e mëparshme të nxehtësisë ose në atë më të lartën. Për ta ndezur, prekni **P**. **P** në pjesën rrethore ndizet. Ndërsa zona nxehet edhe më shumë, ngjyra e rrethit ndryshon.


Për ta fikur, prekni një përzgjedhje nxehtësie 1-14.

## Bloku i ushqimit

Bloku i ushqimit e ndan fuqinë midis dy zonave të gatimit në çift (shihni figurën). Power Boost e shton fuqinë në nivel maksimal për një zonë gatimit në çift dhe e pakëson automatikisht në zonën e dytë të gatimit në një nivel më të ulët. Ekranin për zonën e reduktuar alternohet.





## Përdorimi i Kohëmatësit

Janë tre funksione për kohëmatësin: Automatic Counter, Power-off timer dhe Minute Minder. Për të përzgjedhur funksionin e kohëmatësit prekni  disa herë radhazi derisa të ndizet drita treguese e funksionit të kërkuar.


### Automatic Counter


Përdorni këtë funksion për të monitoruar sa gjatë punon zona e gatimit. Ai ndizet automatikisht dhe shfaqet në ekran poshtë përzgjedhjes së nxehtësisë në zonën e gatimit.

- **Për të rivendosur Automatic Counter**, prekni  për të shkuar te Automatic Counter . Më pas zgjidhni zonën e gatimit nga lista me shigjeta dhe prekni **OK** për të konfirmuar.


### Power-off timer


Përdoreni Power-off timer për të vendosur kohëzgjatjen e punës së zonës së gatimit për një sesion gatimi.

Prekni  dy herë për të shkuar te Power-off timer. Më pas zgjidhni zonën e gatimit nga lista me shigjeta dhe prekni **OK** për të konfirmuar. Përdorni shigjetat për të vendosur kohën dhe prekni **OK** për ta konfirmuar. Kur të kalojë koha e zgjedhur, zona fiket vetë.



- **Ndalimi i tingullit:** prekni 

### Minute Minder

Prekni  tre herë për të shkuar te Minute Minder. Përdorni shigjetat për të vendosur kohën. Drita treguese e Minute Minder ndizet. Kur koha të mbarojë, do të dëgjohet një sinjal akustik.




- **Ndalimi i tingullit:** prekni 

## STOP+GO


Funksioni  vendos një përzgjedhje për ruajtjen e ngrohtësisë për gjithë zonat e gatimit. ().



Kur funksionon , nuk mund ta ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.

 nuk e ndalon funksionin e kohëmatësit.


- **Për të aktivizuar** këtë funksion prekni .  ndizet.
- **Për të çaktivizuar** këtë funksion prekni . Ndizet përzgjedhja e nxehtësisë që keni vendosur më parë.

## Blokimi

Ju mund të bllokoni panelin e kontrollit, por jo . Kjo parandalon një ndryshim aksidental të përzgjedhjes së nxehtësisë.

Për të filluar këtë funksion prekni . Simboli  ndizet.

Kohëmatësi mbetet i ndezur.


Për ta ndaluar këtë funksion prekni . Ndizet përzgjedhja e nxehtësisë që keni vendosur më parë.

Kur fikni pajisjen, çaktivizohet edhe ky funksion.


## Bllokimi për fëmijët

Ky funksion parandalon përdorimin aksidental të vatrës.

### Aktivizimi i bllokimit të sigurisë për fëmijët.

- Prekni  për 4 sekonda, kur të gjithë zonat të jenë të çaktivizuar ose kur pajisja të jetë fikur.





Në ekran shfaqet një mesazh që Bllokimi i sigurisë për Fëmijët është aktiv.

- Ndalojeni vatrën me .

### Çaktivizimi i bllokimit të sigurisë për fëmijët

- Startojeni vatrën me .
- Prekni  dhe më pas **OK**.


### Anulimi i mekanizmit të sigurisë së fëmijëve për një sesion gatimi

- Startojeni vatrën me . Prekni  dhe .
- **Vendosni përzgjedhjen e nxehtësisë në më pak se 10 sekonda.** Ju mund të përdorni vatrën. Kur ndaloni vatrën me , mekanizmi i sigurisë së fëmijëve punon sërish.

## Aktivizimi dhe çaktivizimi i tingujve

Aktivizojeni pajisjen. Prekni **OK** dhe më pas duke përdorur shigjetat vendosni menynë e tingujve. Prekni **OK** për të konfirmuar. Përdorni shigjetat për të vendosur opsionin. Prekni **OK** për të konfirmuar.

Kur ky funksion vihet në punë, ju mund t'i dëgjoni sinjalet vetëm kur:

- prekni .
- Ulet Minute Minder
- Kohëmatësi Power-off çaktivizohet
- keni vendosur diçka mbi panelin e kontrollit.

## UDHËZIME DHE KËSHILLA TË NEVOJSHME



Përdorni enë të përshtatshme në zonat e gatimit me induksion.



Vendoseni enën mbi kryqin që ndodhet mbi sipërfaqen e gatimit. Mbulojeni kryqin plotësisht. Pjesa magnetike e bazamentit të enëve duhet të ketë një diametër minimal prej 120mm. Zonat e gatimit me induksion i përshtaten përmasave të bazamentit të enëve automatikisht. Ju mund të përdorni gjithashtu edhe dy zona gatimi njëkohësisht për gatimin në një enë të madhe.

## Enë të përshtatshme për zonat e gatimit me induksion



Në gatimin me induksion, një fushë e fuqishme elektromagnetike prodhon një nxehtësi të menjëhershme brenda enës.

**Materiali i enëve**

- **të përshtatshme:** hekur i derdhur, çelik, çelik i smaltuar, Inoks, me bazament me shumë shtresa (e cilësuar si e përshtatshme nga prodhuesi).
- **të papërshtatshme:** alumin, bakër, tunxh, qelq, qeramikë, porcelan.

**Ena është e përshtatshme për një vatër me induksion, nëse ...**

- ... në një zonë me përzgjedhjen më të lartë të nxehtësisë, zien ujë shumë shpejt
- ... bazamenti i enës tërhiqet nga një magnet.



**Bazamenti i enës** duhet të jetë sa më i trashë dhe i rrafshët të jetë e mundur.

**Zhurmat gjatë punës****Nëse arrini të dëgjoni**

- zhurmë kërcitëse: enët janë të përbëra nga materiale të ndryshme (struktura sandwich).
- fishkëllimë: po përdorni një ose më shumë zona gatimi me nivele të larta fuqie dhe ena është e përbërë nga materiale të ndryshme (struktura sanduic).
- zukatje: po përdorni nivele të larte fuqie.
- klik: po ndodh një proces elektrik.
- fërshëllimë, gumëzhimë: ventilatori po punon.

**Zhurmat janë normale dhe nuk tregojnë se ka ndonjë defekt.**

**Konsumi i energjisë**

- Nëse është e mundur, vendosuni enëve gjithmonë kapak.
- Vendosini enët mbi një zonë gatimi përpara se ta ndizni atë.

**Öko Timer (Kohëmatësi ekonomik)**

Për të kursyer energji, ngrohësi i zonës së gatimit fiket vetë përpara se të tingëllojë sinjali i kohëmatësit me numërim mbrapsht. Reduktimi i kohës së nxehtësimit varet nga niveli i gatimit dhe koha e gatimit.

**Shembuj gatimi**

Të dhënat në tabelë janë vetëm udhëzuese.

Cilësim i i nxehtësisë	Përdoren për:	Koha	Këshilla
1	Mbani ngrohtë ushqimet e gatuar	sipas dëshirës	Mbulojeni ushqimin
1-3	Salcë holandeze; Shkrirje: gjalpë, çokollatë, xhelatinë	5-25 min	Trazoni herë pas here
1-3	Mpiksje: Omëleta të shkrifëta, vezë të pjekura	10-40 min	Gatuani me kapak
3-5	Zierje orizi dhe gatesash me bazë qumështi; ngrohje ushqimesh të gatshme	25-50 min	Shtoni të paktën dy herë lëng sa orizi, trazojini gatesat me qumësht gjatë gatimit

Cilësim i nxehtësisë	Përdoreni për:	Koha	Këshilla
5-7	Gatim me avull: perime, peshk, mish	20-45 min	Shtoni disa lugë gjelle lëng
7-9	Patate të gatuar me avull	20-60 min	Përdorni maksimumi ¼ l ujë për 750 g patate
7-9	Gatim sasish më të mëdha ushqimi, mishi me lëng dhe supash	60-150 min	Deri në 3 l lëng plus përbërësit
9-12	Skuqje e lehtë: eskallop, mish viçi me djathë e proshutë, kotëleta, qofte, salsiçe, mëlçi, salcë, vezë, petulla, gjevrek	sipas dëshirës	Kthejini ushqimet në tigan pasi të ketë kaluar gjysma e kohës
12-13	Skuqje e thellë, thekje e fortë, fileto mishi, bifteکہ	5-15 min	Kthejeni ushqimin në tigan pasi të ketë kaluar gjysma e kohës
14	Zierje sasish të mëdha uji, zierje makaronash, kavërdisje mishi (gulash, mish rosto), patate të skuqura		

Funksioni i Fuqisë është i përshtatshëm për ngrohjen e sasive të mëdha të ujit.

## Informacion mbi akrilamidet

E rëndësishme Sipas zbulimeve të fundit shkencore, nëse e thekni ushqimin (veçanërisht ato me përmbajtje niseshteje), akrilamidet mund të përbëjnë një rrezik për shëndetin. Për këtë arsye, ju këshillojmë të gatuarit në temperaturat më të ulëta dhe të mos e thekni shumë ushqimin.

## KUJDESI DHE PASTRIMI

Pastrojeni pajisjen pas çdo përdorimi.  
Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.



### PARALAJMËRIM

Objektet e mprehta dhe agentët pastrues gërryes e dëmtojnë pajisjen.

Për sigurinë tuaj, **mos** e pastroni pajisjen me pastrues me avull ose me pastrues me presion të lartë.



Gërvishjet ose njollat e errëta mbi qeramiken e xhamit nuk ndikojnë në funksionimin e pajisjes.

### Për të hequr papastërtitë:

1. – **Hiqni menjëherë:** plastmasë të shkrirë, celofan dhe ushqime me sheqer. Nëse jo, pajisja do të dëmtohet nga papastërtia. Përdorni kruajtëse të posaçme për xhamin . Vendoseni kruajtësen mbi sipërfaqen e xhamit në një kënd të ngushtë dhe rrëshqiteni tehun mbi sipërfaqe .

- **Pasi pajisja të jetë ftohur mjaftueshëm hiqni:** njollat e çmërsit, rrëketë e ujit, njollat e yndyrës, çngjyrosjet metalike. Përdorni një pastrues të posaçëm për keramikën e xhamit ose inoksin.
- 2. Pastrojeni pajisjen me një leckë të njomë dhe me pak detergjent.
- 3. Në fund, **thajeni pajisjen duke e fërkuar me një leckë të pastër.**

## SI TË VEPROJMË NËSE...

Problemi	Shkaku i mundshëm dhe zgjidhja
Nuk mund të startoni ose të komandoni pajisjen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bllokimi i sigurisë për fëmijët ose Stop+Go është aktiv . Ndalojeni këtë funksion. Shihni kapitullin "Përdorimi i pajisjes".</li> <li>• Fikja automatike është aktive. Hiqni çdo objekt nga paneli i kontrollit. Ndizeni sërish pajisjen.</li> <li>• Keni prekur 2 ose më shumë fusha ndjesore njëkohësisht. Prekni vetëm një fushë ndjesore.</li> <li>• Startoni pajisjen sërish dhe vendosni përzgjedhjen e nxehtësisë pas 10 sekondash.</li> <li>• Mbi panelin e kontrollit ka ujë ose njolla yndyre. Pastroni panelin e kontrollit</li> </ul>
Nuk ndryshoni dot përzgjedhjen e nxehtësisë ose nuk fikni dot zonën e gatimit.	Mbi panelin e kontrollit ka ujë ose njolla yndyre. Pastroni panelin e kontrollit.
Përzgjedhja e nxehtësisë alternohet.	Blloku i ushqimit është aktiv. Shihni paragrafin "Blloku i ushqimit".
Një tingull dëgjohet kur pajisja është e fikur.	Ju keni mbuluar një ose më shumë fusha ndjesore. Zbuloni fushat ndjesore.
Dëgjohet një tingull dhe pajisje fiket automatikisht.	Keni mbuluar një ose më shumë fusha ndjesore për më shumë se 10 sekonda. Zbuloni fushat ndjesore.
Një tingull dëgjohet dhe pajisja starton dhe ndalon sërish. Pas 5 sekondash dëgjohen një ose më shumë tinguj.	Keni mbuluar ① . Zbuloni fushën ndjesore.
Treguesi i nxehtësisë së mbetur nuk e ndryshon ngjyrën.	Zona e gatimit nuk është e nxehtë sepse ka punuar vetëm për pak kohë. Nëse zona e gatimit duhet të jetë e nxehtë, flisni me Shërbimin e Klientit.
Drita e sfondit është e ndezur por kontrasti i ekranit është i dobët.	Ekranit është mbuluar nga një enë e nxehtë. Hiqni çdo objekt nga pajisje dhe lëreni atë të ftohet. Nëse kontrasti nuk forcohet, telefonojni departamentit të shërbimit të klientit
II dhe teksti ndizen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fikja automatike është aktive. Ndalojeni pajisjen dhe startojeni atë sërish.</li> </ul>

Problemi	Shkaku i mundshëm dhe zgjidhja
? ndizet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enë jo e përshtatshme. Përdorni enë të përshtatshme.</li> <li>Nuk ka enë në zonën e gatimit. Vendosni enë në zonën e gatimit.</li> <li>Diametri i bazamentit të enës është shumë i vogël për zonën e gatimit. Lëvizeni enën në një zonë më të vogël gatimi.</li> </ul>
E ndizet.	Ka një gabim në pajisje. Shkëputeni pajisjen nga korrenti për pak kohë. Fikni siguresën në sistemin elektrik të shtëpisë. Ndizeni atë sërish. Nëse E ndizet sërish, kontaktoni shërbimin e klientit.
E4 ndizet	Në pajisje ka një gabim, sepse ena po zien bosh ose po përdorni enë të papërshtatshme. Mbrojtja ndaj mbinxehjes për zonën e gatimit është aktive. Fikja automatike është aktive. Fikni pajisjen. Hiqeni enën e nxehtë. Pas afro 30 sekondave, ndizeni sërish zonën e gatimit. Mesazhi i gabimit duhet të zhduket, ndërsa nxehtësia e mbetur mund të mbetet. Ftohieni enën dhe kontrolloni përshtatshmërinë e saj sipas paragrafit "Enët për zonën e gatimit me induksion".
Kur prekni fushat ndjesore nuk dëgjohet asnjë tingull.	Tingujt janë të çaktivizuar. Aktivizoni tingujt.

Nëse jeni përpjekur ta zgjidhni si më sipër dhe nuk e keni riparuar dot, kontaktoni me shitësin tuaj ose me Departamentin e Shërbimit të Klientit. Sipas të dhënave të etiketës së parametrave, kodi me tre shifra për qelqin qeramik (ndodhet në qoshe të sipërfaqes së gatimit) dhe një mesazh gabimi që ndizet.

Nëse e keni përdorur pajisjen në mënyrë të pasaktë, servisi nga tekniku i shërbimit të klientit apo shitësi nuk do të jetë falas, edhe pse gjatë periudhës së garancisë. Udhëzimet lidhur me shërbimin e klientit dhe kushtet e garancisë janë në broshurën e garancisë.

## PROBLEME QË LIDHEN ME MJEDISIN

### Materiali ambalazhues



Materialialet e paketimit janë të padëmshme për ambientin dhe mund të riciklohen. Elementët plastikë identifikohen nga shenjat: >PE<, >PS<, etj. Mënjaroni materialet paketues në formën e plehrave shtëpiake, në vendgrumbullimin e plehrave të lagjes tuaj.

Благодарим ви, че избрахте един от нашите висококачествени продукти.

За да осигурите оптималната и редовна работа на вашия уред, прочетете внимателно това ръководство за работа. То ще ви даде възможност да преминавате през всички етапи на работата с лекота и максимална ефективност. За да можете да правите справки в това ръководство винаги, когато ви потрябва, ние препоръчваме да го съхранявате на безопасно място. Моля, предайте го на евентуалния бъдещ собственик на уреда.

Желаем ви много радост с новия уред!

## СЪДЪРЖАНИЕ

<b>ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ</b>			
	<b>16</b>	STOP+GO	26
<b>ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ</b>		Ключалка	26
	<b>18</b>	Заклучване за деца	26
<b>ОПИСАНИЕ НА УРЕДА</b>	<b>21</b>	Деактивиране и активиране на звуковете сигнали	27
<b>ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА</b>	<b>23</b>	<b>ПОЛЕЗНИ ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ</b>	<b>27</b>
Включване и изключване	23	<b>ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ</b>	<b>29</b>
Автоматично изключване	24	<b>КАК ДА ПОСТЪПИТЕ, АКО</b>	<b>30</b>
Избор на език	24	<b>ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА</b>	<b>32</b>
Настройка на нагряване	24		
Автоматично нагряване	25	Опаковъчен материал	32
Включване и изключване на Power Boost	25		
Използване на таймера	25		

Запазваме си правото на изменения



## ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ



Прочетете внимателно това ръководство, преди да инсталирате и използвате уреда. Това е в интерес на вашата безопасност и ще осигури правилната експлоатация. Запазете тези инструкции и ги съхранявайте заедно с уреда, ако той бъде преместен или продаден. Всички лица, които използват уреда трябва отлично да познават неговата работа и функции за безопасност.



## Общи мерки за безопасност



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Лица (включително деца) с намалени физически, сетивни, умствени възможности или липса на опит и познания, не трябва да използват уреда. Те трябва да са под надзор или да бъдат инструктирани за работа с уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.

## Безопасност за децата

- Само възрастни могат да работят с този уред. Децата трябва да бъдат под надзор, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковъчни материали далеч от деца. Съществува опасност от задушаване.
- Пазете децата далеч от уреда, когато е включен.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Активирайте устройството за безопасност на децата, за да предотвратите неволно включване на уреда от малки деца и домашни животни.

## Безопасност по време на употреба

- Преди първата употреба отстранете всички опаковки, лепенки и опаковъчни пластове от уреда.
- Изключвайте зоните за готвене след употреба.
- Опасност от изгаряния! Не поставяйте метални предмети, например прибори за хранене или капаци на тигани, върху повърхността за готвене, защото може да се нагорещят.
- Потребители с имплантирани пейсмейкъри трябва да внимават горната част на тялото им да не се доближава на по-малко от 30 см до индукционните зони за готвене, когато те са включени.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

**Опасност от пожар!** Прегрялата мазнина и олио могат да се запалят много бързо.

## Правилна работа

- Винаги наблюдавайте уреда по време на работа.
- Използвайте уреда само за домашна употреба!
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Не поставяйте горещи готварски съдове на командното табло, за да не причините повреди на електрониката.
- Не поставяйте и не съхранявайте запалителни течности и материали, както и предмети, които могат да се разтопят (напр. от пластмаса или алуминий), върху или в близост до уреда.
- Внимавайте при свързването на уреда към контакти, които се намират наблизо. Не позволявайте електрически кабели да се допират до уреда или до горещи кухненски съдове. Не позволявайте електрическите кабели да се преплитат.

## Как да се избегне повреда на уреда

- Повърхността на стъклокерамиката може да се повреди при падане на предмети или на кухненски съдове върху нея.
- Готварските съдове, направени от чугун или от лят алуминий, както и съдовете с повредени дъна, могат при местене да надраскат повърхността на стъклокерамичната плоча.
- Не оставяйте течността в съдовете и тиганите да изкипи докрай, за да предотвратите повреждането на съдовете и стъклокерамиката.
- Не използвайте зоните за готвене с празни съдове или без съдове.
- Не покривайте частите на уреда с алуминиево фолио.
- Не поставяйте горещи готварски съдове на дисплея, дори когато уредът е изключен. Съществува опасност от обезцветяване или повреда на дисплея. Когато на дисплея има готварски съдове, се чува звуков сигнал.
- Не покривайте пространството за вентилация от 5 мм между работната повърхност и предната част на устройството под нея.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Ако забележите пукнатина по повърхността, изключете електрозахранването, за да предотвратите токов удар.

## ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ



Преди монтаж си отбележете серийния номер (Ser. Nr.) от табелката с данни. Табелката с данни на уреда се намира в долната му част.

Modell HK884400FS	Prod.Nr. 949 593 309 01
Typ 58 GBD C3 AU	220-240 V 50-60-Hz Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr. .... 7,4 kW
AEG-ELECTROLUX	CE

## Инструкции за безопасност



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Да се прочете непременно!

Уверете се, че уредът не е повреден при неговото транспортиране. Не включвайте повреден уред. Ако е необходимо, информирайте доставчика.

Само правоспособен сервизен техник може да инсталира, свързва или ремонтира този уред. Използвайте само оригинални резервни части. Вградените уреди могат да се използват само след като са вградени в подходящи шкафове и работни плотове, които отговарят на стандартите. Не променяйте спецификациите и не видоизменяйте този уред. Опасност от нараняване и повреда на уреда.

Съблюдавайте точно действащите закони, разпоредби, директиви и стандарти (нормативни разпоредби за безопасност, разпоредби за рециклиране, правила за безопасност при работа с електричество и др.) в страната на използване!

Трябва да спазвате минималните разстояния до други уреди и устройства!

Осигурете защита от токови удари, например при инсталиране на чекмеджета трябва да има предпазно дъно точно под уреда!

Предпазвайте изрязаните повърхности на работния плот от влага, като използвате подходящия уплътнител!

Като използвате подходящия уплътнител, уплътнете уреда към работния плот, без да остават междини.

Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага, например от съдомиялна машина или фурна!

Не инсталирайте уреда в близост до врати и под прозорци! В противен случай, нагорещените готварски съдове могат да бъдат съборени от плочата при отваряне на вратите или прозорците.



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Опасност от нараняване вследствие на електрически ток. Внимателно спазвайте инструкциите за свързване в електрическата мрежа.

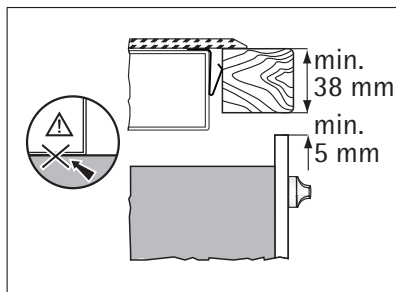
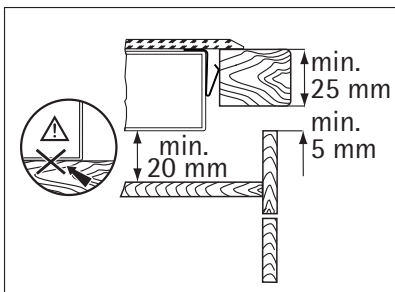
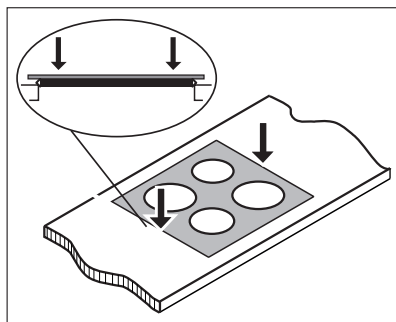
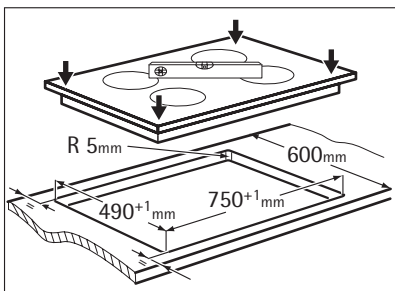
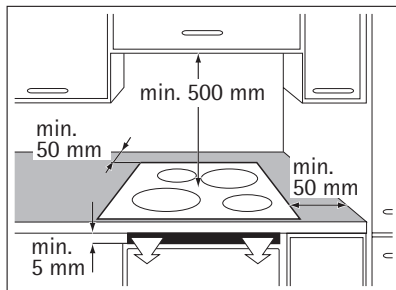
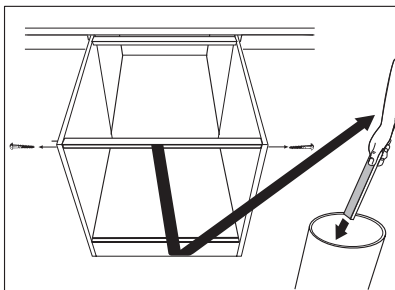
- По клемата на захранването протича ток.
- Изолирайте клемата на захранването.
- Гарантирайте защитата от токови удари чрез компетентен професионален монтаж.
- Хлабави или неправилни връзки между щепсела и контакта могат да доведат до прегряване на клемите.
- Закрепващите връзки трябва да се инсталират правилно от квалифициран техник.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- В случай на еднофазна или двуфазна връзка, трябва да се използва подходящ захранващ кабел от типа H05BB-F T<sub>max</sub> 90°C (или повече).

- Заменят повредения захранващ кабел със специален такъв (тип H05BB-F Tmax 90°C; или повече). Обърнете се към вашия местен Сервизен център.

Уредът трябва да има такава електроинсталация, която да позволява той да бъде изключен от мрежата с всички свои полюси при ширина на отваряне на контактите поне 3 мм.

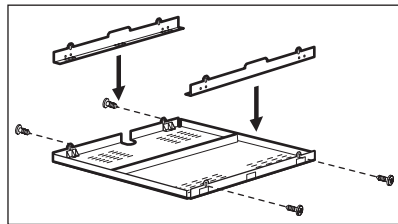
Трябва да разполагате с подходящи изолиращи устройства: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.

## Монтаж



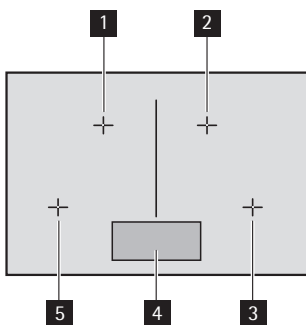


Ако използвате защитна кутия (допълнителна принадлежност), не е необходимо осигуряването на вентилационно пространство от 5 мм отпред и предпазно дъно точно под уреда.



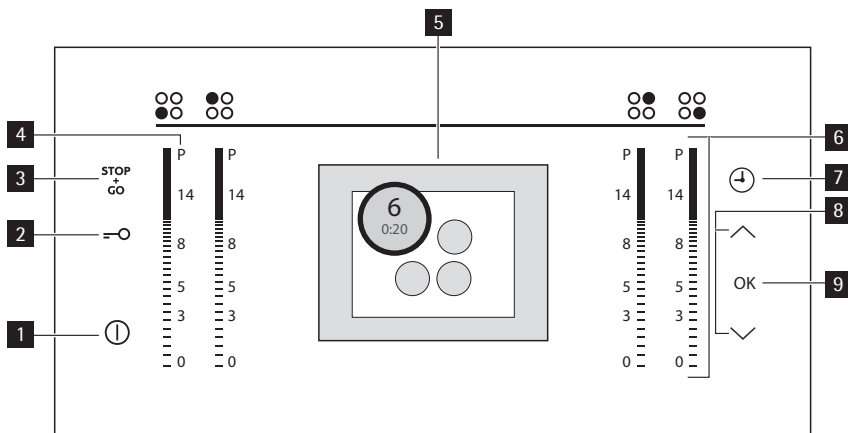
## ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### Разположение на повърхността за готвене



- 1** Индукционна зона за готвене 2300 W с режим на повишена мощност до 3200 W
- 2** Индукционна зона за готвене 2300 W с режим на повишена мощност до 3200 W
- 3** Индукционна зона за готвене 2300 W с режим на повишена мощност до 3200 W
- 4** Командно табло
- 5** Индукционна зона за готвене 2300 W с режим на повишена мощност до 3200 W

### Разположение на командното табло

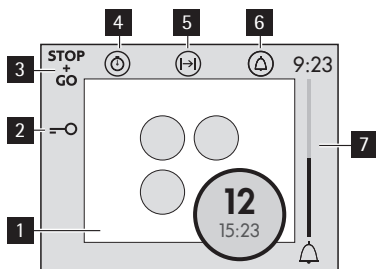


Използвайте сензорните полета, за да работите с уреда. Индикаторите, показанията на дисплея и звуковете показват кои функции работят.

	сензорно поле	функция
1	①	включва и спира плочата
2	🔑 заключване	включва и спира заключването или защитата за деца
3	STOP + GO	включва и спира STOP+GO
4	P	активира Power Boost
5	дисплея	показва активните функции
6	лента за управление	за настройване на степен за нагряване
7	🕒	избиране на таймера ( Automatic Counter , Power-off timer , Minute Minder )
8	^ / v	избиране на настройките
9	OK	потвърждаване на настройката






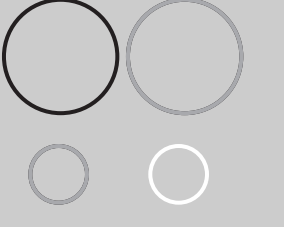
## Дисплей

Съобщенията на дисплея и звуковите сигнали показват кои функции работят.



- 1 Зони за готвене
- 2 Заключването е включено
- 3 Функцията STOP+GO е включена
- 4 Automatic Counter
- 5 Power-off timer
- 6 Minute Minder
- 7 Minute Minder индикатор

Зона за готвене на дисплея	Описание
	Зоната за готвене работи. Отгоре: настройка на нагряване, отдолу: таймер.
	Keep Warm / Функцията Stop+Go е включена

Зона за готвене на дисплея	Описание
	Power Boost е включена.
	Power Boost работи
	Регулиране на зоната
	Върху зоната за готвене няма съд за готвене
	Работи функцията за автоматично нагриване
	<p><b>OptiHeat Control</b> . Зоната за готвене е изключена. Размерът и цветовете обозначават <b>остатъчната топлина</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Голям червен кръг - все още в процес на готвене</li> <li>• Голям яркочервен кръг - поддържане на топлина</li> <li>• Малък яркочервен кръг - все още топло</li> <li>• Малък бял кръг - зоната за готвене е студена</li> </ul>

## Остатъчна топлина




### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

След готвене зоната за готвене е все още гореща. Опасност от изгаряния!

Индукционните зони за готвене пораждат необходимата за готвене топлина директно в дъното на готварските съдове. Стъклокерамиката се нагрива от остатъчната топлина на тези съдове.

## ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА

### Включване и изключване

Докоснете  за 1 секунда, за да включите или изключите уреда.

## Автоматично изключване

Тази функция спира автоматично плочата, ако:

- всички зони за готвене са изключени.
- след включване на плочата не зададете степен на нагряване.
- покриете сензорно поле с някакъв предмет (съд, кърпа и др.) за по-дълго от 10 секунди. Звукът се чува, докато отстраните предмета.
- плочата се нагрява твърде много (напр. когато водата в съда е извряла докрай). Зоната за готвене трябва да се охлади, преди отново да използвате плочата.
- използвате неподходящ съд. ? светва и след 2 минути зоната за готвене се изключва автоматично.
- не изключите зоната за готвене или не промените настройката на нагряване. След известно време зоната за готвене се изключва. Вж. таблицата.

### Периоди за автоматично изключване

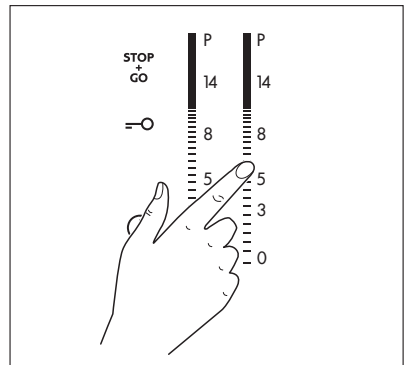
Степен на нагряване	1-3	4-6	7-8	9-14
Изключва се след	6 часа	5 часа	4 часа	1,5 часа

## Избор на език

За да промените езика, включете уреда с **ⓘ** и след това докоснете **OK**. Със стрелките изберете езиковото меню. Докоснете **OK**, за да потвърдите. На дисплея се показва списък на езиците. Докоснете **^** или **∨** за задаване на езика. Докоснете **OK**, за да потвърдите.

## Настройка на нагряване

Докоснете лентата за управление в настройка за нагряване. Променете нагоре или надолу, ако е необходимо. Не отпускате, преди да достигнете желаната степен на нагряване. Дисплеят показва настройката на нагряване и броячът се стартира.



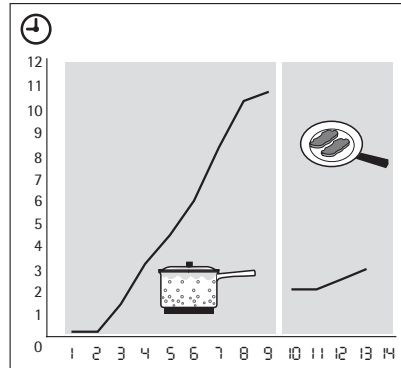


## Автоматично нагряване

Функцията за автоматично нагряване задава най-високата степен на нагряване (не P) за известно време, и впоследствие я намалява до необходимото равнище.

Докоснете символа P, за да стартирате тази функция, и след това задайте необходимата степен на нагряване. A светва, когато зоната за готвене работи на най-високата степен на нагряване.

За да спрете тази функция, променете степента на нагряване.



## Включване и изключване на Power Boost

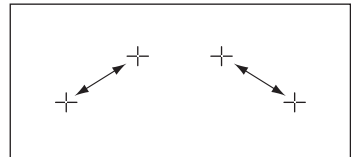
Power Boost добавя допълнителна мощност към индукционните зони за готвене. Power Boost се активира за максимум 10 минути. След това индукционната зона за готвене автоматично се превключва на предишната или на най-високата степен на нагряване.

За да включите, докоснете P P в кръга светва. С постепенното нагряване на зоната цветът на кръга се променя.

За да изключите, докоснете степен на нагряване 1-14.

## Управление на мощността

Управлението на мощността разпределя мощността между две зони на готвене, в двойка (вж. фигурата). Power Boost увеличава до максимална степен мощността за едната от зоните за готвене в двойката и автоматично я намалява до по-ниско равнище за втората зона на готвене. Дисплеят за зоната с намалена мощност се сменя.



## Използване на таймера

Таймерът има 3 функции: Automatic Counter, Power-off timer и Minute Minder. За да изберете функция на таймера, натиснете ⌚ неколкократно, докато индикаторът за съответната функция светне.

### ⌚ Automatic Counter

Използвайте тази функция, за да наблюдавате колко дълго работи зоната за готвене. Тя се стартира автоматично и се появява под настройката на нагряване в зоната за готвене на дисплея.

- **За да нулирате** функцията Automatic Counter, натиснете ⌚, за да промените Automatic Counter на ⌚. След това изберете зоната за готвене от списъка чрез стрелките и натиснете OK, за да потвърдите.

### Ⓜ Power-off timer

Използвайте Power-off timer , за да настроите продължителността на работа на зоната за готвене за един сеанс.

Натиснете ⏸ два пъти, за да изпълните Power-off timer . След това изберете зоната за готвене от списъка чрез стрелките и натиснете **OK** , за да потвърдите. Настройте времето с помощта на стрелките и натиснете **OK** , за да потвърдите. Когато времето изтече, зоната се изключва автоматично.

- **Спиране на звука:** докоснете ⏸

### Ⓜ Minute Minder

Натиснете ⏸ три пъти, за да изпълните Minute Minder . Настройте времето чрез стрелките. Индикаторът на Minute Minder светва. Когато времето изтече, прозвучава сигнал.

- **Спиране на звука:** докоснете ⏸

## STOP+GO

Функцията  $\overset{STOP}{+GO}$  задава настройка "Поддържане на топлина" за всички зони за готвене, които работят (Ⓜ).

Когато  $\overset{STOP}{+GO}$  работи, настройката на нагряване не може да бъде променяна.  $\overset{STOP}{+GO}$  не спира функцията на таймера.

- **За да активирате** тази функция, натиснете  $\overset{STOP}{+GO}$  . Ⓜ светва.
- **За да спрете** тази функцията, натиснете  $\overset{STOP}{+GO}$  . Светва настройката на нагряване, която сте задали преди това.

## Ключалка

Можете да заключите командното табло, но не и Ⓜ . Така се предотвратяват случайни промени на настройката на нагряване.

За да стартирате функцията, натиснете  $\text{---}\bigcirc$  . Символът  $\text{---}\bigcirc$  светва.

Таймерът остава включен.

За да спрете функцията, натиснете  $\text{---}\bigcirc$  . Светва настройката на нагряване, която сте задали преди това.

Когато спрете уреда, спирате също и тази функция.

## Заклучване за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плочата.

### Включване на заключването за деца

- Докоснете  $\text{---}\bigcirc$  за 4 секунди, когато всички зони са изключени или когато уредът се изключва.





На дисплея се показва съобщение, че заключването за деца е активирано.

- Изключете плочата с Ⓜ .

### Изключване на заключването за деца

- Включете плочата с Ⓜ .
- Докоснете  $\text{---}\bigcirc$  и след това **OK** .


### Игнориране на устройството за безопасност на децата за еднократен сеанс на готвене

- Включете плочата с  . Докоснете  и 
- **Задайте настройката на нагряване за не повече от 10 секунди.** Можете да работите с плочата. Когато изключите плочата с  , устройство за безопасност на децата отново ще работи.


### Деактивиране и активиране на звуковете сигнали


Активирайте уреда. Натиснете **OK** и след това настройте менюто за звуковете чрез стрелките. Натиснете **OK** , за да потвърдите. Настройте опцията чрез стрелките. Натиснете **OK** , за да потвърдите.

Когато тази функция работи, ще чувате звуковете, само когато:


- натиснете 
- Minute Minder (Таймерът) се включи
- Power-off timer (Таймерът за изключване) се изключи
- поставите нещо върху контролния панел.

## ПОЛЕЗНИ ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

 Използвайте индукционните зони за готвене с подходящи готварски съдове.

 Поставете съда за готвене върху кръстчето, което се намира на повърхността за готвене. Покрийте кръстчето напълно. Магнитната част на дъното на съда трябва да е с големина поне 120 мм. Индукционните зони за готвене автоматично се приспособяват към размера на дъното на съда. Можете да готвите в големи съдове върху две зони за готвене едновременно.

### Готварски съдове за индукционни зони за готвене


 При процеса на готвене с индукция мощно електромагнитно поле създава почти мигновено нагряване във вътрешността на съда.

#### Материали на готварските съдове

- **подходящи:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема стомана, многослойно дъно на съда (означени като подходящи от производителя).
- **неподходящи:** алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан.

#### Един готварски съд е подходящ за индукционно готвене, ако...

- ... водата върху индукционна зона за готвене със зададена най-висока степен на нагряване заври за кратко време.
- .. дъното на готварския съд привлича магнити.

 **Дъното на готварския съд** трябва да бъде колкото се може по-дебело и равно.

## Шум при работа

### Ако можете да чуете

- шум от спукване: готварския съд е направен от различен материал (Конструкция сандвич).
- свирене: Вие използвате една или повече зони за готвене с високи нива на мощност и готварският съд е направен от различен материал (Конструкция сандвич).
- бръмчене: Вие използвате високи нива на мощност.
- щракване: възниква електрическо превключване.
- свистене, бръмчене: вентилаторът работи.

**Шумът е нормално явление и не означава никакви дефекти.**

## Икономия на енергия



- При възможност винаги поставяйте капак на съда.
- Поставяйте съдовете в зоната за готвене, преди да я включите.

## Око Timer (Икономичен таймер)



За да се пести енергия, нагревателят на зоната за готвене се изключва по-рано от сигнала на таймера за обратно броене. Намаляването на времето на нагряване зависи от нивото на готвене и времето за готвене.

## Примери за различни начини на готвене

Данните в следващата таблица са ориентировъчни.

Степен на нагряване	Използвайте за:	Време	Съвети
1	Подгряване на сготвена храна	колкото е необходимо	Капак
1-3	Холандски сос, разтапяне на: масло, шоколад, желатин	5-25 мин.	Разбърквайте от време на време
1-3	Втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца	10-40 мин.	Гответе с поставен капак
3-5	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия	25-50 мин.	Добавете поне двойно повече течност, отколкото е оризът, разбърквайте млечните блюда от време на време при готвенето
5-7	Зеленчуци на пара, риба, месо	20-45 мин.	Добавете няколко супени лъжици течност

Степен на нагряване	Използвайте за:	Време	Съвети
7-9	Картофи на пара	20-60 мин.	Използвайте макс. 1/4 л вода за 750 г картофи
7-9	Приготвяне на по-големи количества храна, задушени ястия и супи	60-150 мин.	До 3 л течност заедно със съставките
9-12	Леко запържване: шницел, телешко кордон блю, котлети, пелмени, наденица, дроб, маслено-брашнена запръжка, яйца, палачинки, понички	колкото е необходимо	Обърнете по средата на времето за печене
12-13	Дълбоко пържене, картофени кюфтета, филе-миньон, пържолки	5-15 мин.	Обърнете по средата на времето за печене
14	Кипване на големи количества вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи		

Режима на работа на повишена мощност е подходящ за загряване на голямо количество вода.

## Информация за акриламиди

**ВАЖНО!** Според най-новите научни изследвания препичането на храна, (особено продукти, съдържащи скорбяла), може да доведе до опасност за здравето поради наличието на акриламиди. Следователно, препоръчваме да се готви при възможно най-ниски температури и храните да не се препичат прекалено много.

## ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

Почиствайте уреда след всяка употреба.  
Винаги използвайте готварски съдове с почистено дъно.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Остри предмети и абразивни почистващи препарати ще увредят уреда. По съображения за безопасност уредът **не** трябва да се почиства с машина с парна струя или пара под налягане.



Надрасквания или тъмни петна по стъклокерамичната повърхност не влияят върху функционирането на уреда.

### За да отстраните замърсяванията:

1. – **Отстранете веднага:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио и храни, съдържащи захар. В противен случай замърсяванията могат да повредят уреда. Използвайте специална стъргалка за стъ-

кло. Поставете стъргалката на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.

- **Отстранете след като уредът се охлади достатъчно:** следи от варовик, вода, капки мазнина, бляскави металически обезцветявания. Използвайте специален препарат за почистване на стъклокерамика или неръждаема стомана.
2. Почиствайте уреда с влажна кърпа и малко почистващ препарат.
  3. Накрая **подсушете уреда с чиста кърпа.**

## КАК ДА ПОСТЪПИТЕ, АКО


Проблем	Възможна причина и отстраняване
Не можете да включите уреда или да го приведете в работно състояние.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Работи заключването на бутоните или устройството за безопасност на децата Stop+Go. Спрете функцията. Вж. главата "Работа с уреда".</li> <li>• Автоматичното изключване е активно. Отстранете всякакви предмети от командното табло. Включете уреда отново.</li> <li>• Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно. Докосвайте само по едно сензорно поле.</li> <li>• Включете уреда отново и задайте степента на нагряване в рамките на 10 секунди.</li> <li>• Върху командното табло има вода или е покрито с пръски мазнина. Почистете командното табло</li> </ul>
Не можете да промените степента на нагряване или да изключвате зоната за готвене.	Върху командното табло има вода или е покрито с пръски мазнина. Почистете командното табло.
Степента на нагряване се сменя.	Системата за управление на мощността е активна. Вж. раздела "Управление на мощността".
Чува се звук, когато уредът е изключен.	Покрили сте едно или повече сензорни полета. Открийте сензорните полета.
Чува се звук, когато уредът се изключва.	Покрили сте 2 или повече сензорни полета за повече от 10 секунди. Открийте сензорните полета.
Чува се звук и уредът се включва и изключва отново. След 5 секунди се чува звук отново.	Покрили сте ①. Открийте сензорното поле.
Индикаторът за остатъчна топлина не променя цвета си.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време. Ако зоната за готвене трябва да бъде гореща, обадете се в Сервиза за поддръжка.

Проблем	Възможна причина и отстраняване
Фоновото осветление е включено, но контрастът на дисплея е лош.	Дисплеят е закрит от горещи готварски съдове. Отстранете предметите и оставете уреда да са охладни. Ако контрастът не се възвърне, обадете се в отдела за обслужване на клиенти
II и се появява текст.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Работи автоматичното изключване. Изключете уреда и го включете отново.</li> </ul>
E светва.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Неподходящ съд. Използвайте подходящ готварски съд.</li> <li>Върху зоната за готвене липсва съд за готвене. Поставете готварски съд върху зоната за готвене.</li> <li>Диаметърът на дъното на готварския съд е много малък за зоната за готвене. Преместете съда на по-малка зона за готвене.</li> </ul>
E светва.	В уреда има някаква грешка. Изключете уреда от електрозахранването за известно време. Изключете предпазителя от домашната електрическа инсталация. Свържете отново. Ако E светне отново, обадете се в Сервиза за поддръжка.
E4 светва	В уреда има неизправност, тъй като водата в съда е извряла докрай или не използвате подходящ съд. Работи защитата срещу прегряване за зоната за готвене. Работи автоматичното изключване. Изключете уреда. Свалете горещия готварски съд. След приблизително 30 секунди, включете отново зоната за готвене. Съобщението за грешка трябва да изчезне, а индикаторът за остатъчна топлина може да остане. Охладете готварския съд и го проверете, като прегледате раздел "Готварски съдове за индукционни зони за готвене".
Няма сигнал, когато докосвате сензорните полета.	Звуковите сигнали са изключени. Включете звука.

Ако сте пробвали всички решения, предложени по-горе, и не сте успели да отстраните проблема, обърнете се към продавача или към отдела за обслужване на клиенти. Съобщете информацията от табелката с данни, трицифрения код за стъклокерамиката (той се намира в ъгъла на повърхността за готвене) и съобщението за грешка, което се появява.

Ако уредът е бил използван неправилно, посещението на сервизния специалист или на продавача няма да бъде безплатно, дори и през гаранционния срок. В гаранционната книжка ще намерите указанията относно сервизното обслужване и гаранционните условия.

## ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Символът  върху продукта или опаковката му показва, че този продукт не трябва да се третира като домакинските отпадъци. Вместо това, той трябва да се предаде в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Като се погрижите този продукт да бъде изхвърлен по подходящ начин, вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и човешкото здраве, които иначе биха могли да бъдат предизвикани от неправилното изхвърляне като отпадък на този продукт. За по-подробна информация за рециклиране на този продукт се обърнете към местната градска управа, службата за вторични суровини или магазина, откъдето сте закупили продукта.

### Опаковъчен материал



Опаковъчните материали са безопасни за околната среда и могат да се рециклират. Пластмасовите компоненти са означени с маркировка: >PE<, >PS< и др. Изхвърляйте опаковъчните материали в съответния контейнер на местата за битови отпадъци.



Köszönjük, hogy egyik kiváló minőségű termékünket választotta!

A készülék optimális és hosszú távú teljesítményének biztosítása érdekében, kérjük, olvassa át alaposan a jelen használati útmutatót. Ezzel biztosítható, hogy az összes folyamatot tökéletesen és a leghatékonyabb módon vezérelje. Javasoljuk, tartsa biztonságos helyen ezt az útmutatót, hogy bármikor fellapozhassa, amikor szüksége van rá. Végül kérjük, az útmutatót adja át a készülék esetleges jövőbeli tulajdonosának.

Kívánjuk, sok örömet leljen új készülékében!

## TARTALOMJEGYZÉK

<b>BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK</b>	<b>33</b>	STOP+GO	42
<b>SZERELÉSI ÚTMUTATÓ</b>	<b>35</b>	Zár	43
<b>TERMÉKLEÍRÁS</b>	<b>37</b>	A gyermekzár	43
<b>HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ</b>	<b>40</b>	A hangjelezések ki- és bekapcsolása	43
Be és Ki	40	<b>HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK</b>	<b>43</b>
Automatikus kikapcsolás	40	<b>ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS</b>	<b>45</b>
Nyelvválasztás	40	<b>MIT TEGYEK, HA...</b>	<b>46</b>
A hőbeállítás	41	<b>KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK</b>	<b>48</b>
Az automatikus felfűtés	41	Csomagolóanyag	48
A Gyorsfűtés be- és kikapcsolása	41		
Az időzítési funkciók használata	42		

A változtatások jogát fenntartjuk



## BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK



Saját biztonsága és a készülék helyes üzemeltetése érdekében az üzembe helyezés és a használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a kézikönyvet. Az utasítást mindig tartsa a készülékkel együtt, még ha áthelyezi vagy eladja is azt. A felhasználóknak teljesen tisztában kell lenniük a készülék működésével és biztonsági jellemzőivel.

## Általános biztonsági tudnivalók



### VIGYÁZAT

A készüléket csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek (beleértve a gyermekeket is) nem használhatják. A biztonságukért felelős személynek felügyeletet és a készülék használatára vonatkozó útmutatót kell biztosítania számukra.

## Gyermekzár

- Csak felnőttek használhatják a készüléket. Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről annak biztosítása érdekében, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson gyermekektől távol. Fulladásveszélyesek!
- A gyermekeket tartsa távol a készüléktől, amikor be van kapcsolva.



### VIGYÁZAT

A gyermekzár bekapcsolásával megelőzheti azt, hogy kisgyermekek vagy háziállatok véletlenül bekapcsolják a készüléket.

## Biztonság működés közben

- Az első használat előtt a távolítson el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről.
- Minden használat után állítsa a főzőzónákat "ki" állásba.
- Égésveszély! Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat, például evőeszközöket vagy fedőket, mert azok felforrósodhatnak.
- A beültetett szívritmus-szabályozóval rendelkezők felsőtestüket tartsák minimum 30 cm-re a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.



### VIGYÁZAT

**Tűzveszély!** A túlhevített zsírok és olajok gyorsan lángra lobbanhatnak.

## Helyes üzemelés

- Mindig kísérelje figyelemmel a készüléket működés közben.
- A készüléket kizárólag háztartási ételkészítési feladatokra használja.
- Soha ne használja a készüléket tárolásra vagy munkafelületként.
- Az elektronika károsodásának megelőzése érdekében ne tartson forró edényeket a kezelőpanelen.
- Ne tartson nagyon gyúlékony folyadékokat és anyagokat vagy olvadákony (műanyagból vagy alumíniumból készült) tárgyakat a készüléken vagy a készülék közelében.
- Legyen óvatos, amikor a készülék hálózati vezetékét közeli konnektorokba dugja. Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek hozzáérjenek a készülékhez vagy a forró edényekhez. Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összekeveredjenek.

## A készülék károsodásának megelőzése

- Ha tárgyak vagy edények esnek az üvegkerámiára, megsérülhet a felület.
- Az öntöttvas vagy öntött alumínium anyagú, illetve sérült aljú edények a főzőfelületen mozgatva megkarcolhatják az üvegkerámiát.
- Ne hagyja, hogy az edényekből elforrjon a víz, mert ez károsíthatja az edényeket és az üvegkerámia felületet is.
- Üres edénnyel vagy edény nélkül ne használja a főzőzónákat.
- Ne fedje le a készülék részeit alufóliával.

- Ne tegye forró edényt a kijelzőre még akkor se, amikor a készülék ki van kapcsolva. A kijelző elszíneződésének vagy károsodásának veszélye. Hangjelzés hallatszik, amikor edény van a kijelzőn.
- Ne fedje be a munkafelület és az alatta lévő készülék előlapja közötti 5 mm-es szellőző rést.





### VIGYÁZAT

Ha repedés van a felületen, húzza ki a készülék hálózati kábelének a csatlakozóját a csatlakozóaljzatból, nehogy áramütés érje.

## SZERELÉSI ÚTMUTATÓ



**Üzembe helyezés előtt**, másolja le a sorozatszámot (Ser. Nr.) az adattábláról. **Az adattábla a készülékház alsó részén található.**

Modell HK884400FS	Prod.Nr. 949 593 309 01
Typ 58 GBD C3 AU	220-240 V 50-60-Hz Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr. .... 7,4 kW
AEG-ELECTROLUX	CE  

## Biztonsági tudnivalók



### VIGYÁZAT

Kötelező elolvasni a táblán szereplő adatokat!

Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült meg a szállítás közben.

Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén beszéljen a szállítóval. A készülékeket kizárólag szakképzett szervizműszerész helyezheti üzembe, csatlakoztathatja, illetve javíthatja. Csak eredeti pótalkatrészeket használjon. Csak azután használhatja a beépített készülékeket, hogy a készüléket beszerelte a szabványoknak megfelelő beépített szekrényekbe és munkafelületekbe.

Ne változtassa meg a műszaki specifikációkat, illetve ne módosítsa a készüléket. Személyi sérülés és a készülék károsodásának veszélye.

Teljes mértékben tartsa be annak az országnak a törvényeit, rendeleteit, irányelveit és szabványait, amelyekben a készüléket használja (biztonsági szabályok, újrahasonosítási szabályok, elektromos biztonsági előírások stb.)!

Tartsa meg a minimális távolságot a többi készülékhez és szekrényhez képest! Helyezzen üzembe áramütés elleni védelmet, például a közvetlenül a készülék alatt található fiókokat lássa el védőpadlózattal!

Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágófelületeit a nedvesség ellen. Ragassza a készüléket a munkapulthoz megfelelő ragasztóval úgy, hogy ne maradjon üres hely közöttük!

Védje a készülék alját gőztől és a nedvességtől, pl. a mosogatógéptől vagy a sütőtől!

Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ha nem így tesz, az ajtók vagy ablakok kinyitásakor leverheti a forró edényeket a főzőlapról.

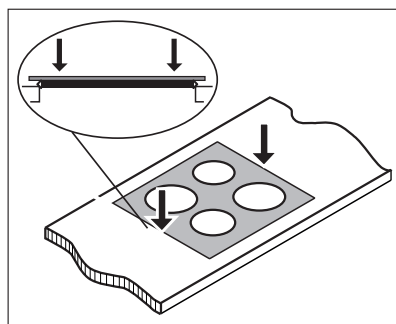
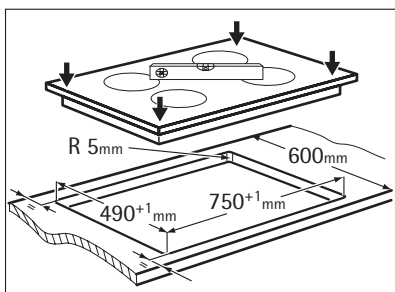
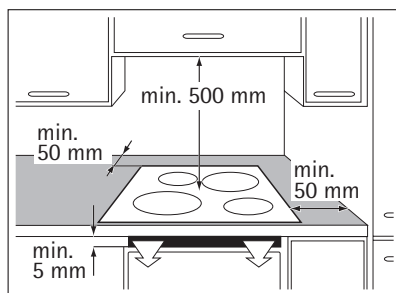
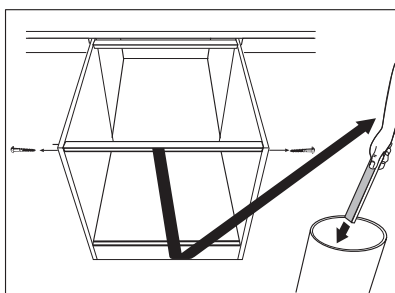


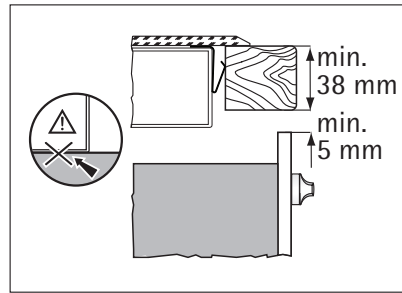
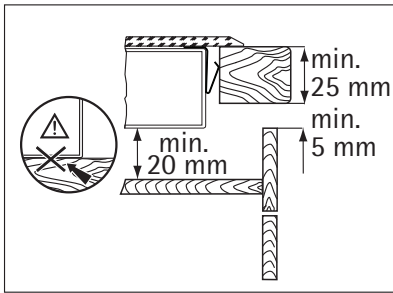
### VIGYÁZAT

A villamos áram sérülést okozhat. Gondosan tartsa be az elektromos csatlakozásokkal kapcsolatos utasításokat.

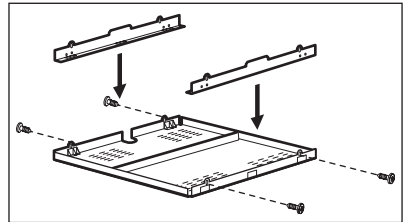
- A hálózati csatlakozóban áram van.
  - Feszültségmentesítse a hálózati csatlakozókapcsot.
  - Az áramütés elleni védelem biztosításával, helyesen végezze el az üzembe helyezést.
  - A hálózati vezeték dugója és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat.
  - A rögzített csatlakozásokat egy képzett villanszerelőnek szakszerűen kell beszerelnie.
  - Használjon feszültségmentesítő bilincset a vezetékhez.
  - Használjon H05BB-F típusú, T<sub>max.</sub> 90°C-ot (vagy ennél magasabb hőmérsékletet) elbíró megfelelő hálózati vezetékét az egyfázisú vagy kétfázisú csatlakozáshoz.
  - A sérült vezetékeket cserélje ki különleges (H05BB-F típusú, T<sub>max.</sub> 90°C-ot elbíró) kábelekre vagy magasabb). Forduljon a helyi szervizközponthoz.
- A készüléken kell lennie egy olyan elektromos szerelvénynek, amely lehetővé teszi, hogy a készüléket minden póluson le lehessen kötni a hálózatról; az érintkező nyílások szélességének minimum 3 mm-nek kell lennie. Megfelelő szigetelő berendezésekkel kell rendelkezni: hálózatvédő túlterhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a tokból eltávolított csavar típusú biztosítékok), földszivárgás-kioldó szerkezetek és érintkezők.

## Összeszerelés



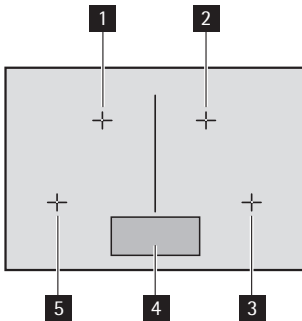


Ha védőburkolatot használ (kiegészítő tartozék), az 5 mm-es előlő szellőzőnyílás és a védőpadló közvetlenül a készülék alatt nem szükségesek.



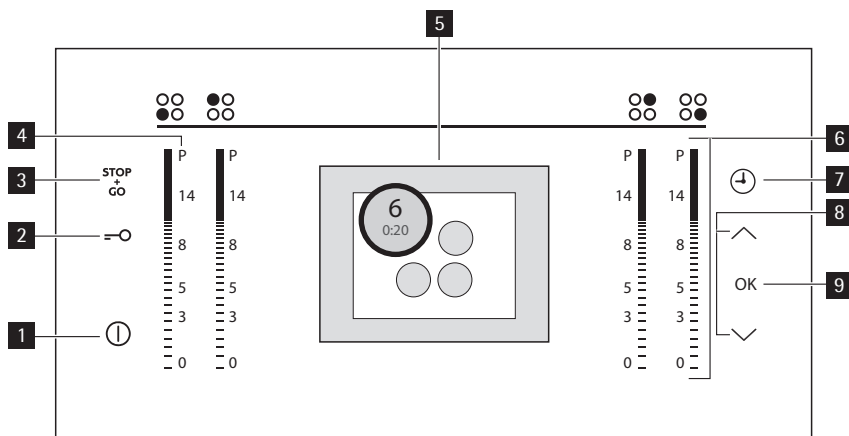
## TERMÉKLEÍRÁS

### A főzőfelület kialakítása



- 1** 2300 wattos indukciós főzőzóna  
3200 wattos Rásegítés funkcióval
- 2** 2300 wattos indukciós főzőzóna  
3200 wattos Rásegítés funkcióval
- 3** 2300 wattos indukciós főzőzóna  
3200 wattos Rásegítés funkcióval
- 4** Kezelőpanel
- 5** 2300 wattos indukciós főzőzóna  
3200 wattos Rásegítés funkcióval

## A kezelőpanel kialakítása

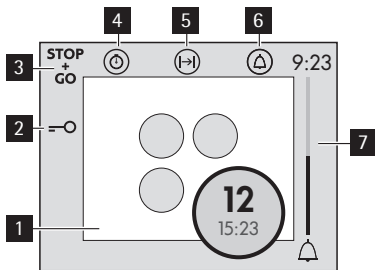


A készülék vezérléséhez használja az érzékelőmezőket. Jelzőfények, kijelzések és hangok jelzik, hogy melyik funkciók működnek.

	érezékelőmező	funkció
1	Ⓜ	elindítja és leállítja a főzőlapot
2	🔑 a zár	elindítja és leállítja a gombzárát vagy a gyermekzárát
3	STOP + GO	elindítja és leállítja a STOP+GO funkciót
4	P	aktiválja a Gyorsfelfűtés funkciót
5	a kijelző	mutatja az aktív funkciókat
6	a kezelősáv	a hőbeállítás elvégzéséhez
7	⌚	kiválasztja az időzítőt ( Visszaszámláló , Időzítő kikapcsolva , Percszámláló )
8	^ / v	kiválasztja a beállításokat
9	OK	megerősíti a beállításokat

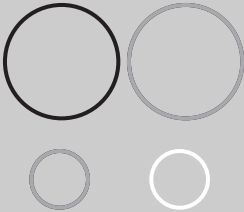
### Kijelző

A kijelzőn látható üzenetek és hangok közlik, melyik funkciók működnek.



- 1** A főzőzónák
- 2** A gombzár be van kapcsolva
- 3** A  $\text{STOP} + \text{GO}$  funkció be van kapcsolva
- 4** Visszaszámláló
- 5** Időzítő kikapcsolva
- 6** Percszámláló
- 7** Percszámláló kijelző

A főzőzóna a kijelzőn	Leírás
	A főzőzóna működik. Felette: hőbeállítás, alatta: az időzítő.
	A Melegen tartás /Stop+Go funkció be van kapcsolva
	A Gyorsfelfűtés be van kapcsolva
	A Gyorsfelfűtés működik
	Zóna beállítás alatt
	Nincs edény a főzőzónára helyezve
	Az automatikus felfűtés funkció működik

A főzőzóna a kijelzőn	Leírás
	<b>OptiHeat Control</b> . A főzőzóna ki van kapcsolva. Méret és színek jelzik a <b>maradék hőt</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nagy piros - még főz</li> <li>• Nagy világospiros - melegen tartás</li> <li>• Kicsi világospiros - még meleg</li> <li>• Kicsi fehér - a főzőzóna hideg</li> </ul>

## Maradék hő



### VIGYÁZAT

A főzési munkaszakasz után a főzőzóna még mindig forró. Égésveszély!

Az indukciós főzőzónák közvetlenül az edény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hő. Az üvegkerámiát az edények maradék hője melegíti.

# HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

## Be és Ki

Érintse meg a ① gombot 1 másodpercig a készülék indításához vagy leállításához.

## Automatikus kikapcsolás

**A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:**

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva.
- nem végzett hőbeállítást, miután elindította a főzőlapot.
- lefedte valamelyik érzékelőmezőt valamilyen tárggyal (serpenyő, konyharuha stb.) több mint 10 másodpercig. Hangjelzés hallható, amíg el nem távolítja a tárgyat.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábásból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használhatná a főzőlapot, a főzőzónának le kell hűlnie.
- nem megfelelő edényt használ. A ? jelzés felgyullad, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.
- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőbeállítást. Bizonyos idő után a főzőlap leáll. Lásd a táblázatot.

### Automatikus kikapcsolási időtartamok

Hőbeállítás	1-3	4-6	7-8	9-14
Leáll ennyi idő után	6 óra	5 óra	4 óra	1,5 óra

## Nyelvválasztás

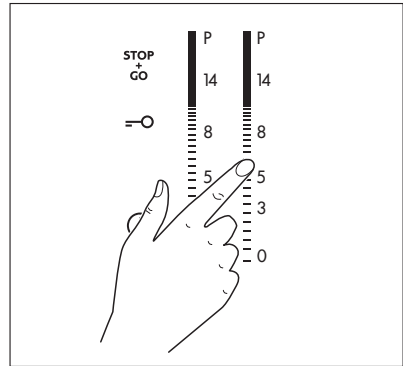
A nyelv megváltoztatásához, indítsa el a készüléket a ① OK gombot. A nyilakkal válassza ki a nyelv választás menüt. A megerősítéshez érintse meg



az **OK** kezelőgombot. A kijelzőn a nyelvlista látható. Érintse meg a  $\wedge$  vagy a  $\vee$  gombot a nyelv beállításához. A megerősítéshez érintse meg az **OK** kezelőgombot.

## A hőbeállítás

Érintse meg a kezelősávot a szükséges hőfok beállításához. Szükség esetén korrigálja felfele vagy lefele. Ne engedje el, mielőtt a megfelelő hőbeállítást el nem érte. A kijelzőn a hőbeállítás látható, és elindul a visszaszámláló.

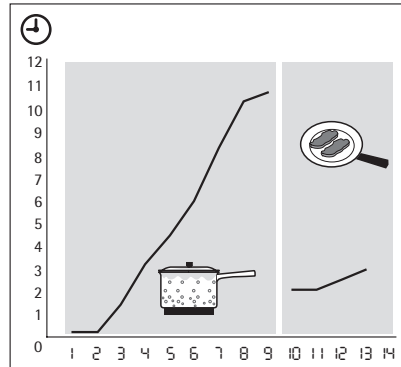


## Az automatikus felfűtés

Ha az automatikus felfűtés funkció a legmagasabb hőbeállítást állítja be (nem **P** ) bizonyos időre, majd lecsökkenti a szükséges szintre.

A funkció elindításához érintse meg a **P** jelet, majd végezze el a szükséges hőbeállítást. Az **A** jelzés felgyullad, amikor a főzőzóna a legmagasabb beállítással működik.

A funkció leállításához módosítsa a hőbeállítást.



## A Gyorsfelfűtés be- és kikapcsolása

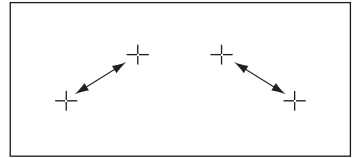
A Gyorsfelfűtés funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. A Gyorsfelfűtés funkció legfeljebb 10 percre aktiválható. Ez után az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol az előző vagy pedig a legmagasabb hőbeállításra.

A bekapcsoláshoz érintse meg a **P** gombot. A **P** a körben felgyullad. Ahogy a zóna melegszik, a kör színe változik.

A kikapcsoláshoz érintsen meg egy hőbeállítást (1-14).

## Teljesítménykezelés

A teljesítménykezelés elosztja a teljesítményt a párt alkotó két főzőzóna között (lásd az ábrát). A Gyorsfelfűtés funkció a maximális szintre növeli a teljesítményt a párban lévő egyik főzőzónán, és a másik főzőzónán automatikusan lecsökkenti egy alacsonyabb teljesítményszintre. A csökkentett zóna kijelzője váltakozik.



## Az időzítési funkciók használata

A készülék 3 időzítési funkcióval rendelkezik: Visszaszámláló, Időzítő kikapcsolva és Percszámláló. Egy időzítési funkció kiválasztásához érintse meg a  $\odot$  gombot ismételten mindaddig, amíg a kijelzőn megjelenik a kívánt funkció jele.

### $\odot$ Visszaszámláló

Ezzel a funkcióval figyelheti, hogy mennyi ideje működik a főzőzóna. A Visszaszámláló automatikusan bekapcsol; a kijelzőn a fennmaradó idő értéke a főzőzóna hőfokértéke alatt jelenik meg.

- **A Visszaszámláló értékének visszaállításához** érintse meg a  $\odot$  gombot, ekkor megjelenik a Visszaszámláló  $\odot$  beállítás. A nyílombokkal válassza ki a listából a főzőzónát, majd választása megerősítéséhez érintse meg az **OK** gombot.

### $\text{H}$ Időzítő kikapcsolva

Az Időzítő kikapcsolva funkcióval beállíthatja, hogy a főzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen egy főzési ciklus alatt.

Érintse meg kétszer a  $\odot$  gombot az Időzítő kikapcsolva beállítás megjelenítéséhez. A nyílombokkal válassza ki a listából a főzőzónát, majd választása megerősítéséhez érintse meg az **OK** gombot. A nyílombokkal állítsa be az időt, majd a megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot. Amikor a beállított idő eltelik, a főzőzóna kikapcsol.

- **A hangjelzés leállításához:** érintse meg a  $\odot$  gombot.

### $\text{A}$ Percszámláló

Érintse meg háromszor a  $\odot$  gombot a Percszámláló beállítás megjelenítéséhez. A nyílombokkal állítsa be az időt. A kijelzőn megjelenik a Percszámláló értéke. Amikor a beállított idő letelik, egy hangjelzés hallható.

- **A hangjelzés leállításához:** érintse meg a  $\odot$  gombot.

## STOP+GO

A  $\text{STOP} + \text{GO}$  funkció az összes üzemelő főzőzónát Melegen tartás beállításra ( $\text{H}$ ) állítja.

Amikor a  $\text{STOP} + \text{GO}$  funkció aktív, nem módosíthatja a hőbeállítást.

A  $\text{STOP} + \text{GO}$  funkcióval nem állítja le az időzítési funkciókat.

- Ennek a funkciónak az **aktiválásához** érintse meg a  $\text{STOP} + \text{GO}$  gombot: ekkor a kijelzőn megjelenik a  $\text{H}$  jel.

- Ennek a funkciónak a **kikapcsolásához** érintse meg a  $\overset{\text{STOP}}{\text{⏏}}$  gombot. Megjelenik a korábban beállított hőfokérték.

## Zár

A  $\text{⏏}$  gomb kivételével zárolhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzi a hőbeállítás véletlen módosítását.

Ennek a funkciónak az aktiválásához érintse meg a  $\text{=O}$  gombot. A kijelzőn megjelenik a  $\text{=O}$  jel.

Ezzel nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat.

Ennek a funkciónak a kikapcsolásához érintse meg a  $\text{=O}$  gombot. Megjelenik a korábban beállított hőfokérték.

A készülék kikapcsolásakor ezt a funkciót is kikapcsolja.

## A gyermekzár

Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

### A gyermekzár elindítása

- Érintse meg a  $\text{=O}$  gombot 4 másodpercig, amikor az összes zóna ki van kapcsolva, vagy amikor a készülék ki van kapcsolva.

A kijelzőn megjelenik az üzenet, hogy a Gyermekzár aktív.

- Állítsa le a főzőlapot a  $\text{⏏}$  gombbal.

### A Gyermekzár kikapcsolása

- Indítsa el a főzőlapot a  $\text{⏏}$  gombbal.
- Érintse meg a  $\text{=O OK}$  gombot.

### A gyermekzár ideiglenes kiiktatása egy főzési munkaszakaszra

- Indítsa el a főzőlapot a  $\text{⏏}$  gombbal. Érintse meg a  $\wedge$  és a  $\vee$  gombot
- **Végezze el a hőbeállítást 10 másodpercen belül.** Működtetheti a főzőlapot. Amikor a főzőlapot a  $\text{⏏}$  kapcsolóval állítja le, ismételten üzembe lép a gyermekzár.

## A hangjelezések ki- és bekapcsolása

Kapcsolja be a készüléket. Érintse meg az **OK** gombot, majd a nyílombokkal válassza ki a Hang menüt. A választása megerősítéséhez érintse meg az **OK** gombot. A nyílombokkal válassza ki a beállítás értékét. A választása megerősítéséhez érintse meg az **OK** gombot.

Amikor e funkció aktív, hangjelzést hall, amikor:

- megérinti a  $\text{⏏}$  gombot;
- lejár a Percszámoló funkció beállított ideje;
- lejár az Időzítő kikapcsolva funkció beállított ideje;
- valamit rátesz a kezelőpanelre.

## HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK



Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.



Helyezze az edényeket a főzőfelületen található keresztre. Fedje le teljesen a keresztet. Az edény aljának mágneses része legalább 120 mm-es kell, hogy legyen. Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak az edény aljának méretéhez. A nagy edények használatával főzhet egyszerre két főzőzónán.

## Edények indukciós főzőzónákhoz



Az indukciós főzés során egy hatékony elektromágneses mező majdnem azonnal hőt generál az edény belsejében.

### Az edény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többrétegű edényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán

### Az edény akkor megfelelő indukciós főzőlaphoz, ha...

- ... egy kis víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőbeállításra állított zónán
- ... a mágnes hozzátapad az edény aljához.



**Az edény alja** legyen minél vastagabb és laposabb.

## Működési zajok

### Ha a következőt hallja:

- recsegő zaj: az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció)
- fűtyülés: egy vagy több főzőzónát használ magas teljesítményszinten, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolat megy végbe.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

**Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem utalnak semmilyen hibára.**

## Energiatakarékosság



- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt az edényekre.
- Az edényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.

## Öko Timer (Eco időzítő)



Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőszála korábban kikapcsolja saját magát a visszaszámlálós időzítő jelzésénél. A fűtési idő csökkenése függ a főzési fokozattól és a főzési időtől.

## Példák különböző főzési alkalmazásokra

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőmérséklet beállítása	Használja az alábbiakhoz:	Időkezelés	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartása	szükség szerint	Burkolat
1-3	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin	5-25 perc	Időnként keverje meg
1-3	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás	10-40 perc	Fedővel lefedve készítse
3-5	Rizs és tejalapú ételek párolása, készételek felmelegítése	25-50 perc	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a tejet kevergesse főzés közben
5-7	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása	20 -45 perc	Adjon hozzá néhány evőkanálnyi folyadékot
7-9	Burgonya gőzölése	20-60 perc	Használjon max. 1/4 l vizet 750 g burgonyához
7-9	Nagyobb mennyiségű étel, párolt hús és leves készítése	60-150 perc	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók
9-12	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk	szükség szerint	Félidőben fordítsa meg
12-13	Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek	5-15 perc	Félidőben fordítsa meg
14	Nagymennyiségű víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sütek), burgonya bő olajban sütése		

A Rásegítés funkció nagymennyiségű víz felmelegítésére szolgál.

## Tudnivaló az akril-amidokról

**Fontos** A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pirításakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek esetén) keletkező akrilamidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

## ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Mindig olyan edényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.

**VIGYÁZAT**

Az éles eszközök és a dörzshatású tisztítóanyagok károsítják a készüléket. Biztonsági okokból **ne** tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel.



Az üvegkerámián megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a készülék működését.

**A szennyeződés eltávolítása:**

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot vagy folpackot, illetve a cukros ételmaradványt. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a készüléket. Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparót, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
  - **Akkor távolítsa el, ha a készülék már megfelelően lehűlt:** vízkő foltokat, vízmaradványokat, zsírfoltokat, fémes elszíneződéseket. Használjon üvegkerámiához vagy rozsdamentes acélhoz való tisztítószeret.
- Tisztítsa meg a készüléket enyhén mosószeres nedves ruhával.
- Végül **törölje szárazra a készüléket tiszta ruhával.**

**MIT TEGYEK, HA...**


Probléma	Lehetséges ok és megoldás
Nem tudja elindítani vagy üzemeltetni a készüléket.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A gyermekzár, a gombzár vagy a Stop+Go működik. Állítsa le a funkciót. Lásd "A készülék használata" c. fejezetet.</li> <li>• Az automatikus kikapcsolás aktív. Távolítsa el minden tárgyat a kezelőpanelről. Kapcsolja be újra a készüléket.</li> <li>• 2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre. Csak egy érzékelőmezőhöz érjen.</li> <li>• Indítsa el újra a készüléket, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőbeállítást.</li> <li>• Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen. Tisztítsa meg a kezelőpanel</li> </ul>
Nem tudja módosítani a hőbeállítást, illetve nem tudja kikapcsolni a főzőzónát.	Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen. Tisztítsa meg a kezelőpanel.
A hőbeállítás váltakozik.	A Teljesítménykezelés funkció aktív. Lásd a "Teljesítménykezelés" c. részt.
Hang hallatszik a készülék kikapcsolt állapotában.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt. Szüntesse meg az érzékelőmezők letakarását.
Hang hallatszik, és a készülék kikapcsolja magát.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt 10 másodpercnél hosszabb ideig. Szüntesse meg az érzékelőmezők letakarását.

Probléma	Lehetséges ok és megoldás
Hangjelzés hallatszik, majd a készülék elindul és újra leáll. 5 másodperc elteltével újabb hangjelzés hallatszik.	Lefedte a ① mezőt. Szüntesse meg az érzékelőmező letakarását.
A maradékhő jelzőfény nem változtatja a színét.	A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideje van működésben. Ha a főzőzónának forrónak kellene lennie, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A háttérvilágítás be van kapcsolva, de a kijelző kontrasztja rossz.	Forró edény fedte le a kijelzőt. Távolítsa el a tárgyat, és hagyja lehűlni a készüléket. Ha a kontraszt nem javul meg, hívja az ügyfélszolgálati részleget
A II jelzés és egy szöveg világít.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Működik az automatikus kikapcsolás. Állítsa le a készüléket, majd indítsa újra.</li> </ul>
A ? jelzés világít.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nem megfelelő az edény. Használjon megfelelő edényeket.</li> <li>Nincs edény a főzőzónán. Tegyen edényt a főzőzónára.</li> <li>Az edény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához. Tegye át az edényt egy kisebb főzőzónára.</li> </ul>
Az E jelzés világít.	Hiba van a készülékben. Húzza ki egy időre a konnektorból a készülék hálózati vezetékét. Vegye ki a biztosítékot a ház elektromos rendszeréből. Csatlakoztassa újra. Ha az E újra felgyullad, hívja az ügyfélszolgálatot.
Felgyullad a E4	Hiba van a készülékben, mivel egy edényből elforrt minden, vagy nem megfelelő edényt használ. A főzőzóna túlhevülés elleni védelme működik. Működik az automatikus kikapcsolás. Kapcsolja ki a készüléket. Távolítsa el a forró edényt. Kb. 30 másodperc múlva kapcsolja be újra a főzőzónát. A hibaüzenet eltűnik, a maradékhő jelzőfény tovább világít. Hűtse le az edényt, és ellenőrizze az "Edények az indukciós főzőzónához" c. résznek megfelelően.
Nincs hang, amikor megérinti az érzékelőmezőket.	A hangjelzések ki vannak kapcsolva. Kapcsolja be a hangjelzéseket.

Ha a fenti megoldásokat már megpróbálta, de nem tudta megoldani a problémát, forduljon az eladóhoz vagy az Ügyfélszolgálati osztályhoz. Adja meg nekik az adattáblán olvasható adatokat, az üvegkerámia háromjegyű kódját (a főzőfelület sarkában látható), valamint a megjelent hibaüzenetet.

Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket, az ügyfélszolgálat szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. Az ügyfélszolgálattal és a garanciális feltételekkel kapcsolatos tájékoztatást a garanciakönyvben találja meg.

## KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

### Csomagolóanyag



A csomagolóanyagok környezetbarátak és újrahasznosíthatóak. A műanyag komponensek azonosítását a jelölés biztosítja: >PE<, >PS< stb. A csomagolóanyagokat háztartási hulladékként a területi hulladékkezelő létesítménybe juttassa el.



Дякуємо за те, що ви обрали один з наших високоякісних виробів.

Щоб забезпечити оптимальну та безперебійну роботу придбаного приладу, будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію. Це дозволить вам досконало і якнайефективніше керувати всіма процесами. Щоб ви могли в будь-який час у разі потреби звернутися до цієї інструкції, рекомендуємо зберігати її в надійному місці. Якщо прилад в майбутньому змінить власника, будь ласка, передайте йому також цю інструкцію.

Бажаємо, щоб новий прилад приніс вам багато задоволення.

## ЗМІСТ

<b>ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ</b>	<b>49</b>	Використання таймера	58
<b>ІНСТРУКЦІЇ З УСТАНОВКИ</b>	<b>51</b>	STOP+GO	59
<b>ОПИС ВИРОБУ</b>	<b>54</b>	Блокування	59
<b>ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ</b>	<b>56</b>	Захист від дітей	59
Вмикання і вимикання	56	Вимкнення та увімкнення звукових сигналів	60
Автоматичне вимкнення	57	<b>КОРИСНІ ПОРАДИ</b>	<b>60</b>
Вибір мови	57	<b>ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА</b>	<b>62</b>
Ступінь нагрівання	57	<b>ЩО РОБИТИ, КОЛИ ...</b>	<b>63</b>
Функція швидкого нагрівання	58	<b>ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ</b>	<b>64</b>
Вмикання та вимикання функції Power Boost	58	Пакувальний матеріал	65

Може змінитися без оповіщення



## ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



Щоб ознайомитися з правилами безпеки і правильної експлуатації приладу, уважно прочитайте цей посібник перед встановленням та експлуатацією приладу. Зберігайте посібник користувача разом з приладом, навіть коли перевозите чи продаєте його. Користувачі повинні бути повністю обізнаними з правилами експлуатації й технікою безпеки приладу.

### Загальні правила техніки безпеки



#### Попередження!

Прилад не повинні використовувати особи (включаючи дітей) з обмеженими фізичними або розумовими здібностями чи особи без відповідного досвіду та знань. Особа, відповідальна за їхню безпеку, повинна наглядати за ними або давати вказівки щодо роботи приладу.

## Блокування від доступу дітей

- Користуватися цим приладом дозволено лише дорослим. Діти повинні перебувати під наглядом. Дбайте про те, щоб вони не гралися з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці. Існує ризик того, що вони можуть задихнутися.
- Не допускайте дітей до приладу, що працює.



### Попередження!

Активізуйте пристрій для блокування від доступу дітей, щоб не дати маленьким дітям або домашнім тваринам випадково ввімкнути прилад.

## Техніка безпеки під час експлуатації

- Перш ніж починати користуватися приладом, зніміть усе пакування, рекламні етикетки та захисні плівки.
- Після кожного використання вимикайте конфорки.
- Небезпека отримання опіку! Не кладіть на варильну поверхню металеві предмети, наприклад столові прибори кришки від каструль, оскільки вони можуть нагрітися.
- Користувачі з імплантованими кардіостимуляторами мають слідкувати за тим, щоб відстань між верхньою частиною їхнього тіла та ввімкненими індукційними конфорками була не меншою за 30 см.



### Попередження!

**Небезпека пожежі!** Нагрітий до високої температури жир та олія дуже швидко спалахують.

## Правильна експлуатація

- Завжди слідкуйте за приладом під час його роботи.
- Користуйтеся приладом виключно для готування їжі вдома!
- Не використовуйте поверхню приладу для інших цілей чи для зберігання речей.
- Щоб запобігти пошкодженню електроніки, не залишайте гарячий посуд на панелі керування.
- Не ставте і не зберігайте легкозаймисті рідини та матеріали або плавкі предмети (виготовлені з пластмаси чи алюмінію) на приладі чи біля нього.
- Будьте обережні, вмикаючи прилад у розетку. Стежте за тим, щоб електричні проводи не торкалися приладу чи гарячих каструль. Стежте за тим, щоб проводи не заплутувалися.

## Як попередити пошкодження приладу

- Якщо якісь предмети чи посуд впадуть на склокерамічну поверхню, вона може пошкодитися.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подряпати склокераміку при пересуванні.
- Щоб запобігти пошкодженню посуду та склокерамічної поверхні, не нагрівайте порожні каструлі та сковорідки.

- Не користуйтеся конфорками з порожнім кухонним посудом або без нього.
- Не накривайте жодні частини приладу алюмінієвою фольгою.
- Не ставте посуд на дисплей, навіть коли прилад вимкнений. Унаслідок цього дисплей може пошкодитися чи втратити колір. Якщо поставити посуд на дисплей, пролунає звуковий сигнал.
- Залиште відкритим вентиляційний отвір розміром 5 мм між робочою поверхнею та розміщеною під нею передньою частиною приладу.






### Попередження!

Якщо на поверхні з'явиться тріщина, відключіть прилад від електромережі, щоб уникнути ураження електричним струмом.

## ІНСТРУКЦІЇ З УСТАНОВКИ



Перед встановленням запишіть серійний номер (Ser. Nr.) з таблички з технічними даними. Табличка з технічними даними приладу знаходиться внизу його корпусу.

Modell HK884400FS	Prod.Nr. 949 593 309 01
Typ 58 GBD C3 AU	220-240 V 50-60-Hz Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr.: ..... 7,4 kW
AEG-ELECTROLUX	  

## Інформація з техніки безпеки



### Попередження!

Ви повинні це прочитати!

Переконайтеся, що прилад не пошкоджено під час транспортування. Підключати пошкоджений прилад заборонено. Якщо треба, переговоріть з постачальником.

Прилад дозволяється встановлювати, підключати та ремонтувати лише кваліфікованим майстрам. Застосовуйте лише оригінальні запасні частини.

Експлуатувати прилади, що вбудовуються, можна лише після правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

Заборонено змінювати технічні характеристики приладу або вносити зміни в його конструкцію. Є ризик травмування або пошкодження приладу. Неухильно дотримуйтеся законів, розпоряджень, директив та норм, що діють у країні, де ви користуєтесь приладом (правила техніки безпеки, положення про належну переробку для повторного використання і т.п.)! Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані між плитою та іншими приладами чи пристроями!

Встановлювати прилад слід таким чином, щоб гарантувати захист від ураження струмом, наприклад, шухляди можна встановлювати лише за наявності захисного перекриття безпосередньо під приладом!

Захищайте поверхні зрізу на робочій поверхні столу від вологи за допомогою відповідного ущільнювального матеріалу!

За допомогою відповідної прокладки щільно закріпіть прилад до робочої поверхні столу, щоб між ними не було проміжків.

Захистіть дно приладу від пари та вологи, наприклад, від посудомийної машини чи духовки!

Не встановлюйте плиту поблизу дверей або під вікнами! При різкому відкриванні дверей та вікон може перекинутися гарячий кухонний посуд, який стоїть на плиті.



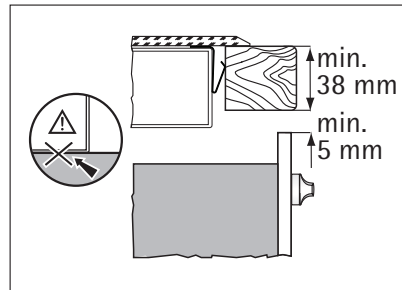
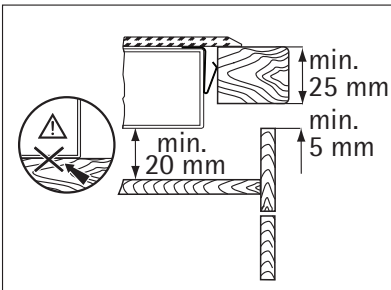
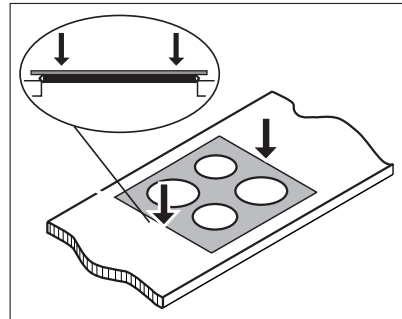
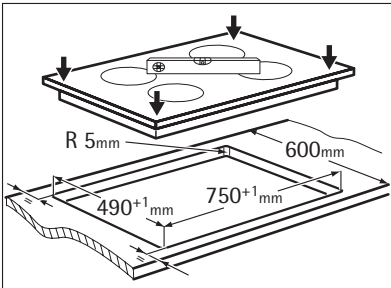
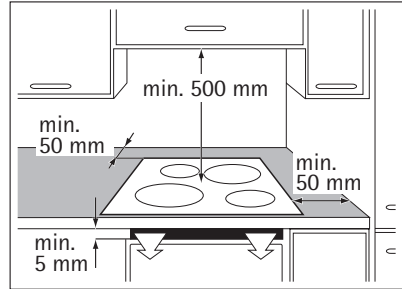
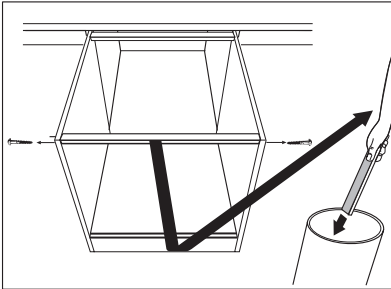
### Попередження!

Небезпека враження електричним струмом. Ретельно дотримуйтесь інструкцій щодо електричних з'єднань.

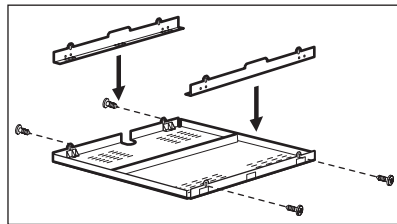
- Клема під'єднання до мережі знаходиться під напругою.
- Зніміть напругу з клеми під'єднання до мережі.
- Забезпечте захист від контакту зі струмом шляхом кваліфікованого вбудовування приладу.
- Нещільні або неправильно виконані контактні з'єднання можуть призвести до перегрівання клеми.
- Доручіть правильно під'єднати клеми кваліфікованому електрику.
- Зменште розтягування кабелю.
- У разі однофазного або двофазного підключення до електромережі, використовуйте відповідний кабель - тип H05BB-F , макс. температура: 90°C (або з вищими експлуатаційними характеристиками).

- Замініть пошкоджений кабель спеціальним кабелем (тип: H05BB-F; макс. температура: 90°C; або з вищими експлуатаційними характеристиками). Звертайтеся в місцевий Центр сервісного обслуговування. Прилад повинен мати пристрій для електромонтажу, який забезпечує від'єднання всіх контактів приладу від електромережі, при цьому відстань між контактами має становити не менше 3 мм. Ви повинні мати належні ізоляційні пристрої: лінійний роз'єднувач, запобіжники (запобіжники, що вгвинчуються, необхідно викрутити з отвору), запобіжники витоку струму в землю та контактори.

## Монтаж

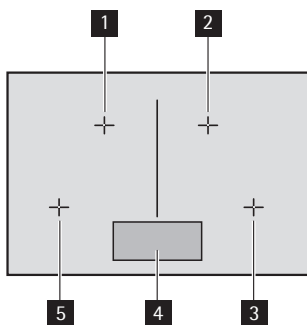


**i** Якщо використовується захисний короб (додаткове приладдя), вентиляційний простір спереду (5 мм), а також захисне перекриття безпосередньо під приладом не потрібні.



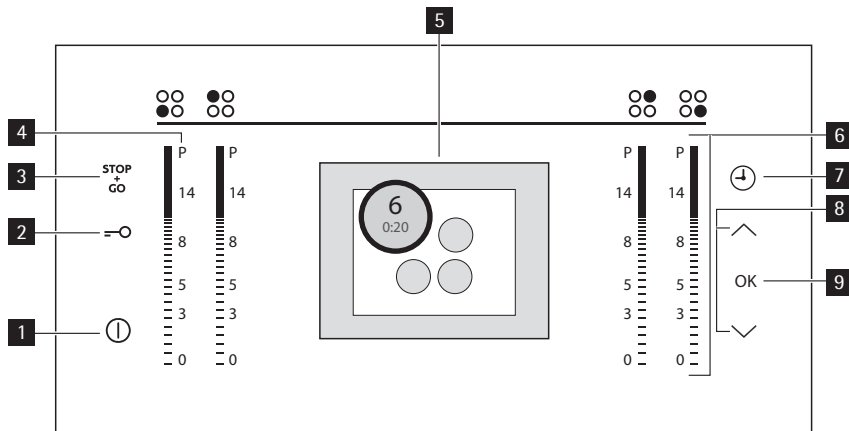
## ОПИС ВИРОБУ

### Схема поверхні з конфорками



- 1** Індукційна конфорка на 2300 Вт із функцією додаткової потужності на 3200 Вт
- 2** Індукційна конфорка на 2300 Вт із функцією додаткової потужності на 3200 Вт
- 3** Індукційна конфорка на 2300 Вт із функцією додаткової потужності на 3200 Вт
- 4** Панель керування
- 5** Індукційна конфорка на 2300 Вт із функцією додаткової потужності на 3200 Вт

### Розміщення елементів на панелі керування

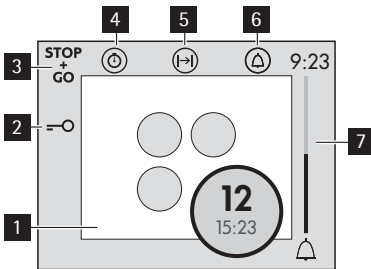


Керуйте роботою приладу за допомогою сенсорних кнопок. Символи на дисплеї, індикатори та звукові сигнали вказують, яка функція працює.

	сенсорна кнопка	функція
1	①	вмикає та вимикає варильну поверхню
2	🔑 блокування	вмикає і вимикає блокування клавіш або захист від дітей
3	STOP + GO	вмикає й вимикає функцію STOP+GO
4	P	вмикає функцію Power Boost
5	дисплей	відображає активні функції
6	сектор керування	призначений для регулювання ступеня нагрівання
7	⌚	дозволяє вибрати таймер ( Automatic Counter , Power-off timer , Minute Minder )
8	^ / v	дозволяє вибрати параметри
9	OK	підтверджує значення параметра



## Дисплей

Повідомлення на дисплеї та звукові сигнали вказують на увімкнені функції.



- 1 Конфорки
- 2 Блокування клавіатури увімкнено
- 3 Функція <sup>STOP</sup>GO увімкнена
- 4 Automatic Counter
- 5 Power-off timer
- 6 Minute Minder
- 7 Індикатор Minute Minder

Конфорка на дисплеї	Опис
	Конфорку ввімкнено. Вище: ступінь нагрівання, нижче: таймер.
	Keep Warm / Функція Stop+Go увімкнена

Конфорка на дисплеї	Опис
	Power Boost увімкнено
	Увімкнено функцію Power Boost
	Триває регулювання конфорки
	Посуд не поставлено на конфорку
	Увімкнено функцію швидкого нагрівання
	<b>OptiHeat Control</b> . Конфорку вимкнено. Розмір та кольори вказують на наявність <b>залишкового тепла</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Велика червона - триває готування їжі</li> <li>• Велика яскраво-червоного кольору - конфорка тепла</li> <li>• Мала яскраво-червоного кольору - конфорка ще гаряча</li> <li>• Мала білого кольору - конфорка холодна</li> </ul>

## Залишкове тепло




### Попередження!

Після приготування їжі конфорка залишається гарячою. Можна обпектися!

Тепло для готування їжі генерується конфорками безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається залишковим теплом посуду.

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

### Вмикання і вимикання

Торкніться  і утримуйте впродовж 1 секунди, щоб увімкнути або вимкнути прилад.



## Автоматичне вимкнення


Ця функція автоматично вимикає варильну поверхню, якщо:

- всі конфорки вимкнені.
- не встановлено ступінь нагрівання після того, як ви ввімкнули варильну поверхню;
- сенсорна кнопка була чимось закрита (каструлею, ганчіркою тощо) більше 10 секунд. Сигнал лунатиме, поки не буде прибрано відповідний предмет.
- плита занадто нагрілася (наприклад, коли каструля на ввімкненій конфорці порожня). Перш ніж знову користуватися плитою, конфорка має охолонути.
- використовується непридатний посуд. ? починає світитися, а через 2 хвилини конфорка автоматично вимикається.
- ви не вимикаєте конфорку або не змінюєте ступінь нагрівання. Через певний час плита вимкнеться. Див. таблицю.

**Час до автоматичного вимкнення**

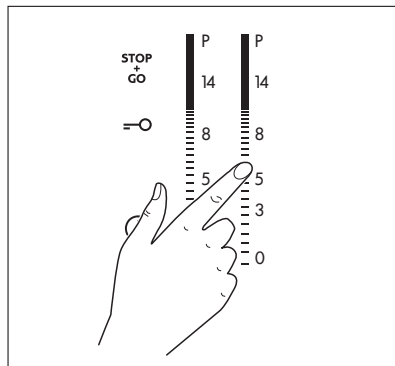
Ступінь нагрівання	1-3	4-6	7-8	9-14
Вимикається через	6 годин	5 годин	4 години	1,5 години

## Вибір мови

Щоб вибрати іншу мову, увімкніть прилад за допомогою сенсорної кнопки , а потім торкніться сенсорної кнопки **OK**. За допомогою стрілок виберіть меню мови. Натисніть **OK**, щоб підтвердити. На дисплеї відобразиться список мов. Торкніться сенсорної кнопки  $\wedge$  або  $\vee$ , щоб вибрати мову. Торкніться сенсорної кнопки **OK**, щоб підтвердити.

## Ступінь нагрівання

Торкніться сектора керування у місці потрібного ступеня нагріву. Змініть ступінь нагрівання на вищий або нижчий, якщо потрібно. Не відпускайте, поки не встановите потрібний ступінь нагріву. На дисплеї відображається встановлений ступінь нагріву та починається відлік часу.

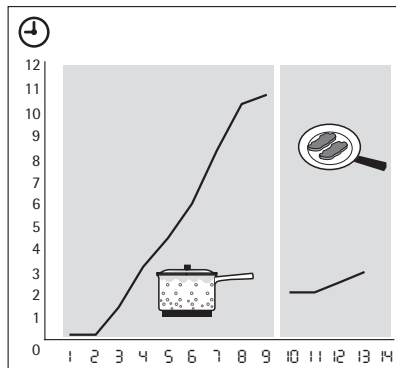


## Функція швидкого нагрівання

Функція автоматичного нагрівання (не P) на деякий час встановлює найвищий ступінь нагрівання, а потім знижує його до необхідного рівня.

Щоб увімкнути цю функцію, торкніться символу P та встановіть потрібний ступінь нагрівання. А вмикається, коли конфорка працює з найвищим ступенем нагрівання.

Щоб вимкнути цю функцію, змініть ступінь нагрівання.



## Вмикання та вимикання функції Power Boost

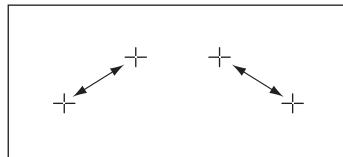
Функція Power Boost забезпечує індукційні конфорки додатковою потужністю. Функція Power Boost вмикається щонайбільше на 10 хвилин. Після цього індукційна конфорка автоматично перемикається на попередній або на найвищий ступінь нагрівання.

Щоб увімкнути, торкніться сенсорної кнопки P. Засвітиться P у колі. Колір кола змінюватиметься одночасно з нагріванням конфорки.

Щоб вимкнути, торкніться будь-якого значення ступеня нагрівання (1-14).

## Керування потужністю

Функція керування потужністю розподіляє потужність між двома парними конфорками (див. малюнок). Функція Power Boost збільшує потужність до максимального рівня для однієї з парних конфорок та автоматично знижує потужність у другій конфорці. Відображення конфорок зі зниженою потужністю по черзі змінюється.



## Використання таймера

Передбачено 3 функції таймеру: Automatic Counter, Power-off timer та Minute Minder. Щоб обрати функцію таймеру, торкайтесь ⌚, доки не загориться індикатор потрібної функції.


### ⌚ Automatic Counter

Використовуйте цю функцію, аби слідкувати, скільки часу працює конфорка. Ця функція вмикається автоматично та загорається під налаштуванням встановленого ступеню нагріву конфорки на дисплеї.

- **Щоб скинути значення Automatic Counter**, торкніться ⌚, щоб активувати Automatic Counter ⌚. Потім за допомогою стрілочок оберіть конфорку з переліку та торкніться ОК для підтвердження.

### Ⓜ Power-off timer


Користуйтеся таймером Power-off timer, щоб встановити час, упродовж якого працюватимуть конфорки, для одного сеансу роботи.

Торкніться , щоб активувати Power-off timer. Потім за допомогою стрілочок оберіть конфорку з переліку та торкніться **OK** для підтвердження.

За допомогою стрілочок встановіть час і торкніться **OK** для підтвердження. Після сплину встановленого часу конфорка вимикається.



- **Як зупинити звуковий сигнал:** торкніться 

### Ⓜ Minute Minder

Торкніться , щоб активувати Minute Minder. Встановіть час за допомогою стрілочок. Загорається індикатор Minute Minder. Коли час сплине, пролунає звуковий сигнал.




- **Як зупинити звуковий сигнал:** торкніться 

## STOP+GO


Функція  налаштовує всі конфорки, які працюють, на режим підтримання тепла ().



Коли працює , ви не можете змінювати ступінь нагріву.

 не припиняє роботу функції «Таймер».


- **Щоб активувати** цю функцію, торкніться . Загорається .
- **Щоб вимкнути** цю функцію, торкніться . Вмикається ступінь нагріву, встановлений попередньо.

## Блокування

Можна заблокувати панель керування, але не . Це запобігає випадковій зміні встановленого ступеня нагріву.

Щоб увімкнути цю функцію, торкніться . Засвітиться символ .

Таймер залишається увімкненим.


Щоб вимкнути цю функцію, торкніться . Вмикається ступінь нагріву, встановлений попередньо.

При вимиканні приладу, ця функція також вимикається.


## Захист від дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню плити.



### Вмикання захисту від дітей

- Потримайте символ  протягом 4 секунд, коли всі конфорки вимкнені, або під час вимкнення приладу.




На дисплеї відобразиться повідомлення про те, що функція захисту від дітей активна.


- Вимкніть плиту, натиснувши .

### Вимкнення функції захисту від дітей

- Увімкніть прилад за допомогою .
- Натисніть , а потім **OK**.


### Скасування захисту від дітей на один сеанс готування

- Увімкніть прилад за допомогою . Торкніться  та 

- **Встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 10 секунд.** Прилад працюватиме. Коли ви вимкнете прилад за допомогою , блокування від доступу дітей діятиме знову.


## Вимкнення та увімкнення звукових сигналів

Увімкніть прилад. Торкніться **OK** і налаштуйте меню звукових сигналів за допомогою стрілочок. Торкніться **OK**, щоб підтвердити. Налаштуйте цю опцію за допомогою стрілочок. Торкніться **OK**, щоб підтвердити. Коли цю функцію активовано, ви чуєте звукові сигнали лише, коли:

- ви торкаєтесь 
- таймер зворотнього відліку завершує відлік часу
- таймер автоматичного відключення вимикається
- ви поклали щось на панель управління.

## КОРИСНІ ПОРАДИ

 Користуйтеся індукційними конфорками лише з відповідним посудом.

 Ставте посуд так, щоб він накривав хрестик, розташований на конфорці. Повністю накривайте весь хрестик. Магнітна частина дна посуду повинна мати діаметр мінімум 120 мм. Індукційні конфорки автоматично адаптуються до розміру дна посуду. Ви можете готувати у великих каstrулях одночасно на двох конфорках.

## Посуд для індукційних конфорок

 Під дією потужного електромагнітного поля посуду майже миттєво нагрівається зсередини.

### Матеріал посуду

- **придатний:** чавун, сталь, емальована сталь, нержавіюча сталь, посуд із багат шаровим дном (позначений як відповідний виробником).
- **непридатний:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

### Кухонний посуд придатний для індукційної плити, якщо...

- ... невелика кількість води швидко закипає в посуді на конфорці, для якої встановлено найвищий ступінь нагрівання.
- ... до дна посуду притягується магніт.

 **Дно посуду має бути якомога товстшим та рівнішим.**

## Експлуатаційні шуми

### Якщо чути

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).

- свистіння: увімкнено одну чи дві конфорки на високому рівні потужності, а посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.
- клацання: виконується вмикання або вимикання функцій.
- шипіння, дзижчання: працює вентилятор.

**Такі шуми є нормальними і не є ознакою жодних несправностей.**

## Економія електроенергії



- По можливості завжди накривайте каструлі кришкою.
- Ставте кухонний посуд на конфорку до її вмикання.

## Око Timer (Еко таймер)



З метою заощадження енергії, нагрівальний елемент конфорки вимикається самостійно раніше, ніж збіжить час на таймері зворотного відліку. Скорочення часу нагрівання залежить від ступеню нагріву і тривалості приготування.

## Приклади застосування для варіння

Дані, наведені у таблиці, є орієнтовними.

Ступінь нагріву	Призначення	Час	Поради
1	Підтримання готових страв теплими	скільки потрібно	Накрийте кришкою
1-3	Приготування голландського соусу, розтоплювання масла, шоколаду, желатину	5-25 хв	Час від часу перемішуйте
1-3	Загущування: збиті омлети, запіканки з яєць	10-40 хв	Готуйте під кришкою
3-5	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв	25-50 хв	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, молочні страви час від часу перемішуйте
5-7	Готування овочів, риби і м'яса на пару	20-45 хв	Додайте кілька ложок рідини
7-9	Готування картоплі на пару	20-60 хв	Додайте максимум ¼ л води на 750 г картоплі
7-9	Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів	60-150 хв	До 3 л рідини плюс інгредієнти

Ступінь нагріву	Призначення	Час	Поради
9-12	Легке підсмажування шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок	скільки потрібно	Через половину заданого часу переверніть
12-13	Сильне смаження дерунів, філе, стейків	5-15 хв	Через половину заданого часу переверніть
14	Кип'ятіння великої кількості води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), глибоке просмажування картоплі		

Функція додаткової потужності підходить для нагрівання великої кількості води.

## Інформація про акриламід

**Важливо!** Згідно з останніми науковими даними, якщо ви сильно смажите страву (особливо, якщо вона містить крохмаль), акриламід можуть зашкодити вашому здоров'ю. Тому рекомендуємо готувати при найнижчих температурах і не підрум'янювати страви надто сильно.

## ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

Чистіть прилад після кожного використання.  
Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.



### Попередження!

Гострі предмети та абразивні засоби чищення пошкодять цей прилад. З міркувань безпеки **не** чистіть прилад струменем пари або водою під високим тиском.



Подряпини або темні плями на склокераміці не впливають на роботу приладу.

### Щоб видалити забруднення:

- **Видаляйте негайно:** пластмасу, полімерну плівку, що розплавилася, залишки страв, що містять цукор. Якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження приладу. Користуйтеся спеціальним шкребок для скла. Поставте шкребок під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.
  - **Видаляйте після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні кола, кола від води, жирні плями, знебарвлення полірованих металевих елементів. Використовуйте для цього спеціальний очищувач для склокераміки або нержавіючої сталі.
- Чистіть прилад вологою ганчіркою з невеликою кількістю миючого засобу.

3. На завершення **насухо витріть прилад чистою ганчіркою.****ЩО РОБИТИ, КОЛИ ...**


Проблема	Можлива причина та спосіб усунення
Не вдається запустити прилад, або він не працює.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Увімкнено блокування сенсорних кнопок Stop +Go або захист від дітей. Вимкніть функцію. Див. розділ "Експлуатація приладу".</li> <li>• Активовано автоматичне вимикання. Приберіть будь-які предмети з панелі керування. Увімкніть прилад знову.</li> <li>• Ви торкнулися 2 або більше сенсорних кнопок одночасно. Торкайтеся лише однієї сенсорної кнопки.</li> <li>• Запустіть прилад знову та встановіть ступінь нагрівання протягом 10 секунд.</li> <li>• На панелі керування є вода або краплі жиру. Протріть панель керування</li> </ul>
Не вдається змінити ступінь нагрівання чи вимкнути конфорку.	На панелі керування є вода або краплі жиру. Витріть панель керування.
Змінюється ступінь нагрівання.	Увімкнено керування потужністю. Див. розділ "Керування потужністю".
Чути звуки, коли прилад вимкнутий.	Накрито одну чи декілька сенсорних кнопок. Приберіть предмети, якими закрито сенсорні кнопки.
Лунає звук і прилад вимикається.	Одну або кілька сенсорних кнопок закрито більш ніж 10 секунд. Приберіть предмети, якими закрито сенсорні кнопки.
Лунає звуковий сигнал, після чого прилад вимикається та знову вимикається. Через 5 секунд знову вмикається звуковий сигнал.	Ви накрили кнопку ①. Зніміть предмет, що закриває сенсорну кнопку.
Не змінюється колір індикатора залишкового тепла.	Конфорка не гаряча, оскільки вона була ввімкнута недовго. Якщо конфорка вже мала б нагрітися, зверніться до центру технічного обслуговування.
Підсвічення увімкнуте, але дисплей має недостатню контрастність.	Дисплей було накрито гарячим посудом. Приберіть предмети та зачекайте, поки прилад охолоне. Якщо контрастність не змінюється, зателефонуйте до центру технічного обслуговування
З'явилася позначка II і текст.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Спрацювало автоматичне вимикання. Вимкніть прилад і увімкніть його знову.</li> </ul>

Проблема	Можлива причина та спосіб усунення
? світиться.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Використовується неправильний посуд. Користуйтеся придатним посудом.</li> <li>На конфорці немає кухонного посуду. Поставте посуд на конфорку.</li> <li>Діаметр дна посуду замалий для цієї конфорки. Переставте посуд на меншу конфорку.</li> </ul>
E світиться.	У роботі приладу сталася помилка. Відключіть прилад від джерела живлення на деякий час. Відключіть запобіжник від електричної мережі будинку. Підключіть знову. Якщо символ <b>E</b> за-світиться знову, зверніться до центру сервісного об-слуговування.
E4 світиться.	У роботі приладу виникла помилка, оскільки посуд порожній або непридатний. Увімкнено захист конфорок від перегрівання. Спрацювало автоматичне вимикання. Вимкніть прилад. Зніміть гарячий посуд. Знову увімкніть конфорку приблизно через 30 секунд. Повідомлення про помилку має зникнути, хоча індикатор залишкового тепла може продовжувати світитися. Дайте посуду схолонути та перевірте, чи відповідає він вимогам, викладеним у розділі "Посуд для індукційних конфорок".
Під час торкання кнопок на панелі керування не-має жодного сигналу.	Звуки вимкнено. Увімкніть звуки.

Якщо ви спробувати виконати описані вище дії, а проблема не усунена, зверніться в магазин або до центру сервісного обслуговування. Повідомте дані з таблички з технічними даними вашого приладу, трьохзначний код склокерамічної поверхні (він знаходиться у кутку) і текст повідомлення про помилку, яке загорається.

Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або продавця буде платним навіть у гарантійний період. Інструкції щодо центру сервісного обслуговування та умови гарантії описані в гарантійному буклеті.

## ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Цей  символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки



цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.

## Пакувальний матеріал



Пакувальні матеріали є безпечними для довкілля та придатні для переробки. На пластмасових компонентах нанесено маркування: >PE<, >PS< тощо. Викидайте пакувальні матеріали у відповідні контейнери для утилізації на переробному підприємстві.







[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)

